

میسوہ جا

مصنفہ مولوی حاجی محبوب عالم صاحب ایڈیٹر رسالہ

زمیندار باغبان و بیطار

پانچویں مرتبہ ۱۹۲۷ء عیسوی میں
طبع ہوئی

خانہ باغ
حصہ دوم
موسوم بہ

میوہ جات

تمہید کتاب

باغبان حقیقی بہترین خط سے مختلف خوشگوار اور خوش طعم پھل اور میوہ جات بھرے ہیں کہ جن کو دیکھ کر اس کی قدرت کا ملہ کسی قدر اندازہ ہو سکتا ہے۔ انسان کو شکر گزار ہونا چاہیے کہ خدا نے اسکے لئے ایسی ایسی نعمتیں ہتھیلی کی ہیں۔ اگر انسان ذرا بوجھ و بردش اس ہو تو ایسے الفاظ نہیں ہیں جن میں مالک کائنات کا ایسی بے بہا نعمتوں کے۔ شکر تیرا ادا کیا جاسکے طرح طرح کے ذائقے اُن کی روح افزا خوشبو اُن کے عجیب و غریب رنگ اور اُن کی حیرت انگیز تاثیریں انسان کی عقل کو بالکل حیران کر دیتی ہیں۔ پھولے پتے اشجود دیکھ کر جوفط حاصل ہوتا ہے۔ اور قلب کو جوفرح حاصل ہوتی ہے۔ اس کا اندازہ بڑا بہت دو ہی اصحاب لگا سکتے ہیں۔ جو ایسے قدرتی نظاروں سے دلایوس نہیں نہ ہندوستان کو خدا نے تمام جہان کا خلاصہ بنایا ہے۔ جس کے متفرق چھتوں میں ہر دیار بھار کے پھل کی سانی پیدا ہو سکتے ہیں۔ اور جنگلوں اور پہاڑوں میں کئی طرح کے پھل خوش پائے جلتے ہیں۔ ایک زمانہ تھا جبکہ اہل ہند کی خدک کا بڑا حصہ پھل تھے۔ ایسی نفل اور لطیف غذا کے استعمال سے اُن کے دل و دماغ نہایت طاقتور ہوا کرتے تھے۔ اُن صحت بہت اچھی رہتی تھی۔ اور وہ بہت خوش رہتے تھے۔ جا بجا باغ اور باغیچوں کا دل کو شوق تھا جس کے باعث کئی فوائد تک کو پہنچتے تھے۔ مگر نہایت افسوس کہ زمانہ اب انقلاب اور لوگوں کے مذاق بگڑ جانے کے سبب پھلوں کی قدر اور خوردش بہت کم ہو گئی

رفتہ رفتہ یہاں تک تو بہت پہنچی کہ آبادی کے ایک بڑے حصہ کو جردیہات اور قصبیات میں مکونت پذیر رہنے معمولی پھل بھی نصیب نہیں ہوتے۔ بڑے شہروں میں یہ ایسے گران قیمتے ہیں کہ ہر شخص جیسا کہ چاہیے انہیں تنہا نہیں کر سکتا۔ گرائی کی وجہ یہ ہے کہ یہ دور دراز سے آتے ہیں اور مقامی چیزوں کی قلت کم ہوتی ہے۔ اور وہ بھی معدود سے چند پھلوں کی ہم دیکھتے ہیں کہ جابجا ایسے شخص خاص پائے جاتے ہیں جو پھلوں اور باغوں کے تہ دل سے شایق ہیں۔ مگر نا علمی کی وجہ سے وہ کوئی نمایاں کارروائی نہیں کر سکتے۔ یہیں نہایت خوشی اور رشک پایا جاتا ہے جب ہم دیکھتے ہیں کہ یورپ کی ہر ایک زبان میں فن باغبانی میں بہت بڑا کتبہ قائم کا ذخیرہ موجود ہے۔ مدرسے اور کالج اس کام کو عملی طور پر سکھانے کے لئے متحد ہیں مگر اس رسالے اور اخبارات محض انہیں مطالب کے لئے جاری ہیں۔ مگر افسوس ہے کہ کم از کم ہندوستان میں یہ بات نئی معلوم ہوتی ہے۔ اردو کا علم و ادب اس شغل میں کھارہ رہا۔ اور افسوس اس بات پر ہے کہ جب کہیں اور جہاں کہیں اس طرف کوئی اور ذرا توجہ کرتا ہے۔ اور جافشان اور صرف زرکش سے کچھ مصائبہ ہوتا کرتا تو اہل ملک اپنے ہاتھ سے اسے جو صلہ کر دیتے نہیں جس سے اس کا شوق دب جاتا ہے۔ اور اوروں کو اس بجانب قدم اٹھانے سے روک دیتا ہے۔

آب و ہوا

پہلوں کی کاشت میں جو لوگ آب و ہوا کا کم لحاظ رکھتے ہیں۔ وہ کبھی کامیاب نہیں ہوتے۔ اور اسوقت وہ اپنا قصور پھلوں یا تخم کے سرچڑھنے میں کبھی پھل کی کاشت سے پہلے سوچ لینا چاہیے کہ گرم ملک کا پھل سرد ملک میں بار آور نہیں ہوگا اور نہایت سرد یا معتدل ملک کا پھل ریگستان یا منطقہ حارہ میں پھل نہیں دے گا۔ البتہ اگر ایک ہی ملک کے مختلف علاقوں میں بجائے آب و ہوا انہیں لگایا جاوے گا تو پوری کامیابی ہوگی۔ ممالک غیر کے سرد علاقوں کے پھل ہمارے پھل سے پیدا ہوتے ہیں اور تجربہ سے ان کی کاشت میں اعلیٰ درجہ کی کامیابی حاصل ہوتی ہے۔ ریگستان عرب کی کجوریں ملتان کے علاقہ میں خوب پیدا ہوتی ہیں۔ علیٰ ہذا القیاس۔

پرانے حساب سے تو ہندوستان میں دو دو بیجیے بعد موسم بدلتا رہتا ہے مگر تین بڑے موسم ہیں۔ گرمی۔ برسات۔ جاڑا۔ اگر کہیں باسک کا پھل لاکر اپنے علاقہ میں لگانا ہو۔ تو پہلے اس پھل کی نسبت مفصل طور پر دریافت کر لینا چاہیے۔ کہ جس جگہ کا یہم متوطن ہے۔ وہاں کس موسم میں بویا جاتا ہے۔ اور پوک کیا احتیاط رکھنی پڑتی ہے۔ ان امور کے معدوم ہو جانے سے باغبان کو بہت درد ملتی ہے۔ اگر کسی کو ہر مقام کا درجہ حرارت اندر دے آئے مقیاس، بھارات دریافت کرنا ہو تو وہ محکمہ آب و ہوا ہند کی رپورٹوں سے دیکھ سکتا ہے۔ جو بڑے بڑے سرکاری دفتر میں موجود ہوتی ہیں۔ یا اور دیگر وسائل سے کوشش کرنے سے کامیابی ہو سکتی ہے۔

جاڑے پر پائے میں میوہ دار پودوں کو سردی و ہند اور کھر سے بچانا اور گرمی میں لوکی تھپڑوں سے محفوظ رکھنا۔ اور برسات میں زیادہ دیر تک

پانی کو پودوں کی جڑوں میں کھڑے نہ رہنے دینا لازمی ہے۔ کیوں کہ آب و ہوا کے لحاظ کے بغیر پودوں کی پرورش میں فرق آجاتا ہے اور انجام میں نتائج خاطر خواہ نہیں نکلتے +

زمین برائے باغ و باغیچہ

یوں تو باغ و باغیچہ ہر ایک ایسی زمین پر لگ سکتا ہے جس پر روشنی ہو۔ اور مٹی سے کھجی زمین کو انسان محنت، دلی شوق اور علمی امداد سے اعلیٰ درجہ کی زمین بنا سکتا ہے۔ مگر یاد رکھنا چاہیے کہ وہ زمین باغ و باغیچوں کے عین مطلب کی ہے جس میں قدرتی طور پر عمدہ مٹی کے ساتھ کسی قدر سنگریزوں کا بھی جزو ہوا۔ اور مٹی کم از کم دو فیٹ گہرائی تک یکساں یا اچھی طاقتور ہو۔ عمدہ مٹی کی یہ تعریف ہے کہ جس وقت اسے نم دیکر ہاتھ یا انگلیوں کے سروں پر دایا جاوے۔ تو اس کے نہایت باریک باریک روڑ معلوم نہ ہوں۔ گویا وہ مٹی ایسی ہو۔ جیسے نشاستہ ہوتا ہے۔ ایسی مٹی میں بالعموم کئی چیزوں کے اجزائے شامل ہوتے ہیں۔ مثلاً سنگریزے۔ عمدہ ریت۔ چکنی مٹی۔ رنگ آہن۔ چونہ۔ پوٹاس۔ سوڈا۔ گنیشیا۔ کلورائن۔ کاربانک ایسڈ۔ تیزاب گندھک۔ شورہ کا تیزاب اور فاسفورس کا تیزاب ایسی زمین ہر جگہ عام طور پر پائی جاتی ہے۔ اور یہ سب اجزاء پودے کی خوراک ہیں +

یوکرڈ صاحب کی کتاب گارڈنگ ان انڈیا کے صفحہ ۹ سے ایک نقشہ شروع ہوتا ہے۔ جو ہندوستان کے بڑے بڑے مقامات کے سالنام کی حرارت کے درجے ظاہر کرتا ہے۔ جس کا یہاں درج کرنا ضروری نہیں سمجھا گیا۔

جس قسم کی زمین کی ہم نے ابھی تعریف و توصیف کی ہے۔ وہ اس لئے افضل شمار ہوتی ہے۔ کہ یہ معقول عرصہ تک پانی کو جذب کئے رہتی ہے۔ نمودار ہوا سے یہ نمی کو خود بخود کھینچ لیتی ہے۔ اگر اس میں کہا دھواں جلتے تو یہ اُس کے اُڑنے والے اجزا کو روکتی اور صل ہو جانے والے اجزا کو ضائع ہونے سے بچا دیتی ہے۔ اس کے اندر ہوا اور پانی کی بخوبی آمد و رفت ہو سکتی ہے۔ اس میں کام اچھی طرح ہو سکتا ہے۔ اور اسی لئے جب کبھی اس موسم میں پودے لگائے جاتے ہیں تو وہ بہت جلد نشو و نما ہو جاتے ہیں۔ اور اپنے وقت پر خوب بار آورہ ہوتے ہیں۔

بعض اوقات زمین کی سطح دیکھ کر لوگ دھوکا کھا جاتے ہیں۔ اور صرف اسی کو دیکھ کر اس کے اچھے اور بُرے ہونے کا اندازہ لگا لیتے ہیں۔ مثلاً زمین کی سطح کو سیاہی مائل دیکھ کر یہ خیال کیا جاتا ہے۔ کہ اس میں نباتاتی جز بہت ہے۔ حالانکہ دوسرا اچھے مٹی کا رنگ نیلا سا زردی مائل۔ نکلتا ہے جس زمین میں ایسے آثار پائے جائیں اسے خوب گہرا کہو۔ کہ کچھ عرصہ پڑا رہنے دیں۔ تاکہ حرارت آفتاب اور ہوا اس کی گایا پٹ کر دیں۔ خشک موسم میں جس زمین میں گہری دراڑیں پڑتی ہوں۔ اس میں سمجھ لینا چاہیے۔ کہ اجڑائے مٹی بہت ہی باریک ہیں۔ یہ زمین پانی بہت جذب کر سکتی ہے۔ یا یہ بات ہوگی کہ اس زمین کے پانی کے نکاس کا عمدہ انتظام نہ ہو۔ اور جس زمین میں پانی کے نکاس کا عمدہ انتظام ہو۔ اور پھر اس پر گہری دراڑیں پانی جا میں اس کی نسبت یہ سمجھنا چاہیے۔ کہ یہ زمین باغیچہ کے عین مفید مطلب ہے۔ باغیچہ کی زمین میں مٹیوں اور سطح کی اونچائی سچائی کا پورا خیال کرنا چاہیے تاکہ فالتو پانی دیر تک نہ کھڑا رہنے پادے۔ ورنہ باغیچہ کو نقصان پہنچے گا۔ وہ فالتو پانی ضرر

اجزاء کے پودوں کی جڑوں میں جب مرتاب ہے۔ تو جڑوں کے نظام میں بہت خرابی واقع ہو جاتی ہے۔ اس لئے اس کا خیال مقدم ہے جس زمین میں گھاس بہت اُگنے۔ اور مختلف انواع ہوں۔ وہ میوہ دار درختوں کا قایل ہے۔ اگر زمین میں ریت زیادہ ہو۔ تو اس کے عمدہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تالاب کی چٹنی مٹی کے ڈے منگو کر اور کھو کر بطور تہ سطح پر بچھا دے جاویں۔ ایک انچ کی تہ کافی ہے۔ اگر زمین بہت سخت ہے۔ اور اس پر پہاڑیہ مشکل سے چلتا ہے۔ تو اس پر ایک دو انچ اچھی ریت کی تہ دیں۔ مفید ہوگی۔ باقی مختلف اقسام کی کہاویں۔ جن کا آگے چل کر ذکر آوے گا۔ وہ زمین کو ہر ایک پودے کے لئے موزوں بنا دیتی ہیں۔

باغ و باغیچہ میوہ جات کی جائے وقوع

جس باغ یا باغیچہ میں میوہ دار درخت اور پودے لگائے ہوں۔ اس کی جائے وقوع میں بڑا خیال یہ ہونا چاہیے کہ تیز آمد زیادہ سرد اور زیادہ گرم ہو اس سے نازک پودے محفوظ رہ سکیں۔ وجہ یہ ہے کہ ایسی جگہیں بسا اوقات بنانا یا کام لگانا دیتی ہیں۔ اگر قدرتی صورت ہو تو بہت ہی بہتر ہے۔ ورنہ اگر باغ ایسے مقام پر واقع ہو کہ جہاں ایسی ہوائیں ٹک کر معتدل نہیں ہو سکتیں وہاں خود تدبیر کرنی چاہیے۔ باغ کے کناروں پر ایسے درخت لگانے پر بیسیں جو جلد بڑھ جاویں۔ اور بغیر تردد سے پھرے۔ باغ کے گرد لٹائی کی چائے دیوار سی اٹھا کر اس پر خار دار جھاڑ اور جھاڑ لگا کر مفید ہے۔ اس سے باغ کی پوری حفاظت مقصود ہے۔ نہ مینٹری اندر نہ باہر سے۔ نہ فساد پر بلکہ بچاؤ کے لئے لگائے گئے۔ اس چار دیواری کے باہر تالی ہوئی چائے لگائے۔ جس میں باغ کی پانی کی بھرتی ہو۔ اندر کی جات۔ آم

جامن - امرود وغیرہ کے اسیچے درخت لگانے مفید ہیں۔ درخت بہت گنجان نہ لگائے جائیں کیوں کہ ہوا کی آمد و رفت کو روکنا منظور نہیں ہے۔ بلکہ اعتدال پر لانا۔ مینج اگر شمال اور مشرق کے ایک گوشہ میں رہے تو بہت اچھا ہے۔ اس طرح سے باغ کو حسب ضرورت دھوپ اور سایہ دونوں مل سکتے ہیں۔

زمین کی درستی

جس زمین میں میوہ دار پودے لگانے مطلوب ہوں۔ اسے گہرا کھودنا چاہیو۔ دراصل باغبانی کی کامیابی کی کلید یہ ہے۔ کہ زمین گہری کھودی جائے اور اس کی مٹی یکساں باقیہ کی جائے۔ گہری کھدائی سب جگہ مفید ہے۔ مگر ہر ایک ملک میں اس کے لئے کس طرح کی زمین سے فائدہ دور نیچے جا کر پانی کی کافی تری موجود ہوتی ہے۔ اور جب باغی کی حریر (دھار) تک پہنچ جاتی ہیں۔ تو وہ دھوپ اور حرارت آفتاب کی پرواہ نہیں کرتیں کیوں کہ ان کو نیچے سے کافی تراوہ پہنچتی رہتی ہے اگر موسم گرم کے خشک حصہ میں زمین گہری کھود دیجادے۔ تو بہت مفید ہے ہوا اور حرارت آفتاب سے وہ بہت فیض یاب ہو جاتی ہے۔ ایک ہینہ کے اندر ہی اگر اُسے دوبارہ بارہ کھودا جائے۔ تو بہت بہتر ہے۔ اس طرح سے مٹی کے ڈھیلے بچی باریک ہو جائیں گے۔ اور زمین میں کام کرنے کیلئے آسانی ہو جائے گی۔ یہ ترکیب ایسی ہے۔ کہ اس سے میوہ دار پودوں کو نشوونما ہونے میں بہت ترقی ملے گی۔ اور ادا ملتی ہے۔ اکثر میوہ دار پودے جو جلد سوکھ جاتے ہیں ان کی نسبت استقامت کرے یہ پودا جاتا ہے۔ کہ زمین کے اندر ان کی جڑوں کے پھیلنے میں سخت رکاوٹ پیش آتی ہے۔ یہی سبب ہے کہ جب جڑیں کچھ عرصہ تک آسانی سے نہ پھیل سکیں۔ تو وہ مرنے لگتی ہیں۔ اور پھر وہ اپنا راستہ

آپ صاف کر لیتی ہیں *

پودوں کے اجزائے

غالباً ابھی وہ وقت نہیں آیا ہے کہ ہمارے باغبان اور شائقین میوہ جات پودوں کی بناوٹ اور ان کے اجزائی، ہیئت کو ٹھیک طور پر سمجھ سکیں کیوں کہ یہ باتیں علمِ کیمیا، علمِ طبقات الارض اور علمِ نباتات کے متعلق ہیں۔ تاہم یہ سمجھ لیتا کوئی مشکل کام نہ ہو گا کہ پودوں میں دو قسم کے اجزائے شامل ہوتے ہیں ایک متحرک۔ دوسرے غیر متحرک متحرک وہ ہیں جو چلانے سے مل جاتے ہیں۔ اور ہوا میں مل جاتے ہیں۔ دوسرے وہ جو مل کر لاکھ بن جاتے ہیں۔ پودے اپنی خوراک زمین کے مختلف معدنی اجزائے ہوا اور پانی سے حاصل کرتے ہیں۔ غرضیکہ پودوں کے اجزائے پانی۔ کاربن۔ فاسفورس۔ پتاش۔ سوڈا۔ چونا۔ مگنیشیا۔ زنک۔ آہن۔ تیزاب گندھک۔ تیزاب فاسفورس۔ کلورائن۔ سیلکا۔ اور میت وغیرہ سے مشتمل ہوتے ہیں *

کھادیں

کھادوں سے مراد صرف کوڑا کرکٹ اور میلا نہیں ہے۔ کھادیں مختلف اقسام کی ہوتی ہیں۔ اور انکا علم ہی جدا گانہ ہے پھولوں کیلئے اور کھادیں استعمال ہوتی ہیں غلہ جات کیلئے اور بڑے درختوں کیلئے اور میوہ دار درختوں کیلئے اور سبز ترکاریوں کیلئے اور پھر ایک بھل بھول اور ترکاریوں کی اقسام پر کھادوں کو ڈالا جاتا ہے۔ مثلاً پتوں اور سیلوں کے نشوونما میں لاکھ کی قسم کھادیں ڈالنی چاہئیں جنہیں فاسفورس کا مادہ تیار ہو۔ ایسی کھادیں کہیرے گکڑی۔ سرپسے اور کیلئے اور انگریزوں کی

جڑوں میں ڈالنے سے بہت مفید ہوتی ہیں +
 کہا دیں دو قسم کی ہوتی ہیں۔ قدرتی اور مصنوعی۔ قدرتی کہا دیں معدنی
 اجزاء سے از روئے علم کیمیا طیار کی جاتی ہیں۔ اور یہ ہر قسم کے پودوں کی
 مناسبت خیال کر کے ڈالی جاتی ہیں۔ پتی کی کہا دیں۔ کہا دیں مجموعہ گوبر کی کہا دیں۔
 رقیق کہا دیں وغیرہ وغیرہ سب حسب موقع استعمال میں آتی ہیں۔ مصنوعی کہا دیں
 مختلف اجزاء سے قدرتی کو ترکیب دینے سے بنائی جاتی ہے۔ جیسے خوردگانہ یک
 قاصورس۔ ٹڈی۔ اور تک وغیرہ کی کہا دیں چنانچہ ان کا مفصل حال کیمیائے
 زراعت کے مطالعہ سے معلوم ہو سکتا ہے۔ جو سلسلہ دار رسالہ زمیندار میں
 شائع ہوتی ہے۔

میوہ دار درختوں میں ہر دو قسم کی کہا دیں حسب موقع استعمال میں آتی ہیں۔ مگر
 زیادہ تر را کہ گوبر۔ پتی۔ کہا دیں مجموعہ اور کیمیائی کہا دیں میوہ دار درختوں کیلئے استعمال
 کی جاتی ہیں۔ پھلدار درختوں کے بیان میں حسب موقع کہا دیں نکاحی ذکر آویگا +

آبپاشی

میوہ دار درختوں کو تین وقت پانی دینا نہایت ضروری ہے۔ برسات کے موسم
 میں ان کو قدرتی طور پر پانی ملتا ہے۔ مگر دیگر موسموں میں وقت پر پانی دینے سے نہایت
 عمدہ نتائج برآمد ہوتے ہیں۔ کئی جگہ نہر سے پانی دیتے ہیں۔ کئی جگہ رہٹ اور چیمے
 سے کئی جگہ ڈھیلکی اور چرخی سے بعض شوقین انگریزوں نے ولایتی کلیں پانی کھینچنے
 کیلئے کنوؤں میں لگائی ہوئی ہیں۔ مگر ہمارے دیسی باغ اور باغچوں کیلئے رہٹ
 ڈھیلکی اور چرخی بہت موزوں ہے۔ کم لاگت میں خاطر خواہ پانی دے سکتے ہیں۔ مگر
 اور سہل طریق سے پانی مل سکے۔ تو بہتر ہے۔ ورنہ یہ چیزیں تو باسانی ہوتا ہو سکتی ہیں

نہر کے پانی میں خرابی ہے۔ کہ بعض اوقات وہ اعتدال سے زیادہ پودوں کو مل جاتا ہے۔ اور بعض پودوں کیلئے وہ مفید نہیں ثابت ہوتا۔ فائدہ میں فرق آجاتا ہے۔ کنودں کا پانی مختصر باغ اور باغیچوں کے لئے بہت اچھا ہوتا ہے۔ اور آسان ترکیب پودوں میں پانی دینے کی یہ ہے کہ کھیتی خشکیں بھر بھر کر پودوں کو حسب ہدایت مالی پانی دیں بعض میوہ دار درختوں کے گرد گول بھولے بنائے جاتے ہیں۔ تاکہ پانی بہر نہ نکل جائے ان میں پانی بھر دینا چاہیئے۔ رفتہ رفتہ وہ آپ درختوں کی بڑوں میں جذب ہوتا ہیکہ کنودں سے پانی کیلئے آج کل بہت سی کلیں بنی ہیں۔ اگر کوئی تجربہ سے مفید ثابت ہو تو اسے استعمال میں لانا غیر مفید نہ ہوگا۔

تالیاں

میوہ دار باغ میں آبپاشی کیلئے آئینہ اور درختوں کی تالیاں بنانا بھی بہت ضروری ہے۔ تاکہ انکے ذریعے پودوں اور درختوں کو آب سانی پانی پہنچتا رہے۔ اور جہاں بھات کا خالق پانی دیر تک کھڑا رہتا ہے۔ وہ جگہ ناقص خیال کی جاتی ہے۔ بالخصوص میوہ دار درختوں کو اس قسم کا پانی بہت مضر ہوتا ہے۔ تالیوں کے بنوانے میں سطح اور اونچائی سچائی کا پورا خیال رکھیں تاکہ پانی کو کنوؤں سے چکر راستہ میں رکارت نہ ہو۔ کہیں زیادہ اونچا کہیں کم نہ ہو جائے بڑی اونچائی تالیاں اس طرح بنائی جائیں کہ پانی کڑ کاٹنے اور پیرنے میں سہولیت رہے۔ بہت زیادہ مالی میوہ دار درخت لگانے سے پہلے قطعہ زمین کو خوب فہن نشین کر کے اسکے مطابق آبپاشی کا سامان کر لیتے ہیں پھر درخت اور پودے لگاتے ہیں۔ زیادہ تر بہشتیوں سے کام لیا جاتا ہے۔ مگر تالیاں ضرور ہوں تو پانی آب سانی دیا جاسکتا ہے۔ اگر ضرورت ہو تو ٹری تالیاں

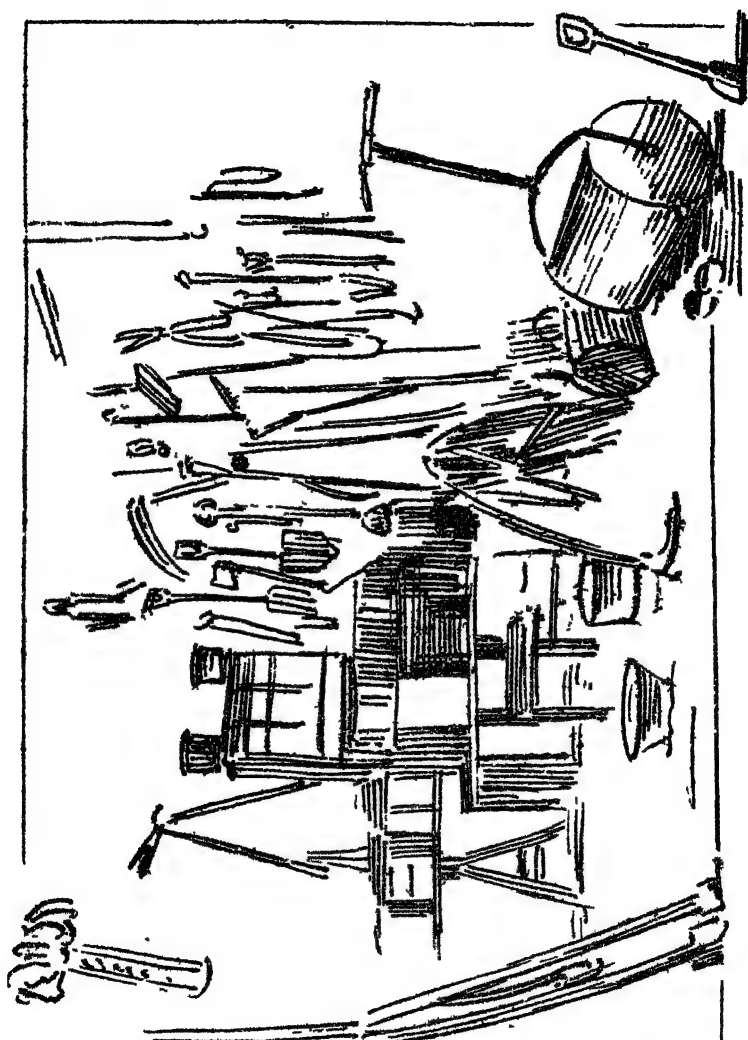
بہت سے بنائی جاسکتی ہیں۔

ضروری آلات باغ و باغیچہ

اگر باغ اور باغیچہ کو ترقی یافتہ علم کے مطابق دیکھا جاوے تو معلوم ہو جائیگا کہ ان کے لئے سنا سے کچھ کم آلات درکار نہیں ہیں۔ یوں کام چلانے کو ہمارے مالی سب کام کر لیتے ہیں۔ اور آلات وہی گنتی کے تین چار ہوتے ہیں پہاڑی، مٹی، گہری ٹوکری اور دو ایک اور ایسی ہی چیزیں مگر یورپ نے جہاں اور افرادوں اور قسم قسم کے آلات میں ترقی کی ہے۔ وہاں باغ اور باغیچوں کے مطابق کے آلات میں بھی کچھ کم کام نہیں کیلئے ہے۔ یورپ کے عمدہ باغ میں ایک عمدہ کمرہ خاص آلات رکھتے کیلئے بنایا جاتا ہے۔ جہاں درستی اور قرینہ سے سب سامان سجایا جاتا ہے ہمارے ملک میں میوہ دار درختوں کے لگانے کیلئے بہت قیمتی اور لمبے چوڑے آلات کی چند ضرورت نہیں ہے۔ رہا۔ ربی۔ کمال۔ کھرا۔ کھری۔ پھاڑہ ٹوکری اور دو تین بڑے تیز چاقو اور ایک آری اور ایک تیز درانتی کافی ہیں۔ مگر چونکہ وغیرہ کیلئے کسی طرح کے ولایتی چاقو حسب ضرورت تیار کئے گئے ہیں۔ انہیں انگریزی سودا گروں کی دکان سے باسانی خرید سکتے ہیں +

تخم سے پونے لگانا

میوہ دار درختوں اور پودوں سے بہت سی ایسی ہیں کہ جنکو اگر لگانا چاہیں تو تخم سے لگ سکتے ہیں۔ مگر عملی طور پر میوہ دار پودے زیادہ تر اور ترکیبوں سے لگاتے جاتے ہیں۔ تخم سے سب پھل لگ سکتے ہیں۔ مگر اس طریق میں کئی خرابیاں ہیں۔ اول تخم سے جو پودے پیدا ہوتے ہیں ان میں تنزل کا مادہ پیدا جاتا ہے۔ مثلاً جس پودے سے تخم لگا گیا تھا۔ وہ بہت عمدہ تھا۔ اور اسلئے تخم سے جو پودا چرایا ہوا۔ وہ کم تر درجہ کا



(آلاتِ باغبانی جو یورپ میں باغبان استعمال کرتے ہیں)

ثابت ہو۔ اسکی وجہ تخم کی بعض اوقات خالی یا آب و ہوا کے نقص سے خرابی کا آجانا ہو سکتا ہے۔ بسا اوقات زمین اور موسموں کا نقص بہت نقصان پہنچاتا ہے۔ اور سب سے بڑی بات اور ترکیبوں کے اعتبار کرنیکی یہ ہے۔ کہ تخم سے پودا بہت دیر میں پیدا ہوتا ہے۔ اور ترکیبوں میں پودوں کے تنزل کا کم اندیشہ ہے۔

تخم سے پورے پیدا کرنے کے لئے اول زمین کا عمدہ اور طاقتور ہونا ضروری ہے جہاں بیج آسانی سے پھوٹ سکے۔ زمین میں تری قائم رکھنے کا خاصہ مادہ ہو جس زمین میں اعتدال سے زیادہ پانی اور کھاد ہوتی ہے۔ اسبجگہ بھی تخم نہیں پھوٹتا اگر پھوٹتا ہے۔ تو جلد سڑگل جاتا ہے۔ یا جل جاتا ہے۔ تخم بونے کیلئے زمین اچھی ہونی چاہیئے جس میں معمولی نباتات اچھی طرح اگ سکیں بیج بوتے وقت صرف پتی کی کھاد کافی ہوتی ہے۔ اگر مٹی بہت چکنی ہو تو کسی قدر ریت کا جزو دینا ہی ناموزوں نہیں ہوتا۔ ابتدا میں حسب ضرورت فوارہ سے پانی دینا چاہیئے۔ اور جب بیج پھوٹ اُڑے تو اسے تیز و بویوپ زیادہ بارش۔ کبر۔ دھند اولوں اور رات کی سردی اور گرمی کی نووں سے بچانا چاہیئے۔ بعض تخم ایسے ہیں کہ برس چھہینے بعد انہیں سے پھوٹنے کی قابلیت دور ہو جاتی ہے۔ اس لئے اس امر کو پہلے سوچ سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ تخم قابل رونے کے ہیں یا نہیں +

قلم سے پودے لگانا

قلم سے اکثر میوہ دار پودے لگائے جاتے ہیں۔ اور اسطرح بہت معتدل کامیابی حاصل ہوتی ہے۔ بڑا بھاری فائدہ اس سے یہ متصور ہے۔ کہ پودے بہت جلد نشو و نما پا جاتے ہیں۔ اور بہت کم رو بہ تنزل ہوتے ہیں۔ عام آدمی قلم سے یہ مراد سمجھتے ہیں کہ کسی درخت کی شاخ کا ٹکڑ زمین میں سوراخ کر کے گاڑ دینا گو یہ اصول ٹھیک ہے مگر

اسکی تشریح مزید درکار ہے ہر پودے اور ہر میوہ دار درخت میں قلم سے پیدا ہونے کی صلاحیت نہیں ہوتی۔ لہذا قلم سے لگانے سے پہلے یہ سوچ سمجھ لینا چاہیے کہ آیا اس پودے کی قلم لگ سکتی ہے۔ یا نہیں قلم سے یہ مراد ہے کہ کسی درخت کی شاخ اگر اس سے جدا کر کے علیحدہ زمین میں گاڑ دی جائے۔ تو وہ اصل درخت کی مانند نشوونما پا کر پھل پھول لائے۔

قلم اکثر موسم برسات میں لگائی جاتی ہے۔ یہ اچھی طرح سے دیکھ لینا چاہیے کہ جس درخت سے قلم کاٹی جاوے۔ وہ بہت موٹی ہو کر سب طرح نچتہ ہو شاخ خام ہو وہ تندرست ہو اسکی جڑ کھوکھی نہ ہو یا اس میں کوئی نقص نہ ہو شاخ درخت سے کم گئے ہوئے کسی قدر چربی کاٹیں جو شاخ کاٹنی ہو وہ ڈیڑھ فیٹ تک حسب موقع کاٹیں۔ جس زمین میں یہ قلم لگانی ہو اسے پہلے تیار کر لینا چاہیے قلم کو زمین میں کسی قدر ڈیڑھا گاڑیں۔ اول اسکی پتیاں خشک ہو کر جڑ جانیگی۔ پھر گنتہ رفتہ پتیاں پھر مینگلی پھر خوب پتیاں اصلی صوت کی نکل آویں گی۔ اسوقت سوجھ لینا چاہیے کہ قلم کی جڑ مضبوط ہو گئی ہے۔ اسوقت جیسو کہ یہ قلم لگانی ہو یا سانی لگا سکتے ہیں۔ اسے مٹی کے چمکے سمیت گہرا کہو نہ اچھائیے تاکہ جڑیں ثابتہ رہیں۔ جڑیں نکلی ہو جانے سے ان کے نظام میں فرق پڑ جاتا ہے۔ اور پودا مرجھا جاتا ہے۔



۱۔ ابتدائی حالت قلم
ب۔ جب پتیاں نکلیاں شروع
ج۔ جب تیار ہو جاتی ہیں۔

پھول کے درخت قلموں سے نکلتے ہیں۔ ایوہ جات کے کم۔ انجیر شربت وغیرہ قلم سے بہت عمدہ پیدا ہوتے ہیں۔

دوبارہ

دباہ کے معنی یہ ہیں کہ کسی درخت کی شاخ کو جھکا کر زمین میں اس کا وسطی حصہ اسطو سے داب دیں کہ کچھ عرصہ اس دباہ ہوئے حصہ شلخ میں جڑیں پھوٹ آویں۔
پھر وہ ایک پودا بن جاوے۔ اور برابر پھول اور پھل لاوے۔

دباہ تیار کرنیکی ترکیب یہ ہے کہ کسی درخت کی عمدہ اور تختہ پتی سی شاخ کو جھکا کر اور وسط سے کسی قدر جھیل کر تپلا کر دیں یا شکاف دیکر زمین میں داب دیں۔
اور اوپر سے ایسا بوجھ اینٹ اور پتھر کا رکھ دیں کہ وہی ہونی شلخ اور بھرے تپاک
اگر شاخ زمین تک جھکا کر دب نہ سکے تو بہتر ہے کہ کسی گیلے یا مٹی کی تانہ کو



(دباہ کی صورت)

اوپرخی تپائی پر رکھ کر یا درخت سے لٹکا کر اس
میں شلخ دبا دیں جب بڑا پکڑ جاوے
تو گیلے کو توڑ کر مٹی کے چکے سمیت زمین
میں گاڑ دیں۔ دباہ کو جب شلخ سے کاٹیں
تو ایک آدھ باشت کے فرق سے کاٹیں۔
اس طرح جڑوں کے کٹنے کا احتمال نہیں ہوتا۔

اور پودے کو گرتہ نہیں پہنچتا۔ بعض

اہل الرائے یہ کہتے ہیں کہ اس دباہ

کو اصل شلخ سے یکہ سخت نہیں کاٹ

لینا چاہیے۔ بلکہ رفتہ رفتہ پانچ دن بعد علیحدہ کر لیں۔ دباہ کو فوراً سے پانی دیتے ہیں
ورنہ جڑوں کے خشک ہوجانے سے شاخ کے خشک ہوجانے کا احتمال ہوتا ہے یا
اس طرح کہ اس کو گرتہ اور سخت ہو جائے۔ اور اس کے پانی سے میں سے شاخ ٹکے
اس میں ایک تپاک اڑا دیں جس سے قطرہ قطرہ پانی شاخ دباہ پر ٹپکتا رہے۔ یہ بہت جلد
خوب جگہ پکڑ جاویں۔ تو نئے پودے کو نکال کر جگہ سے مناسب پر لگا دیں۔

انشا

انشا اور دآبہ میں صفت اسقدر فرق ہے۔ کہ دآبہ میں شاخ وخت کو چھکا کر زمین میں دابھا جاتا ہے۔ اور انشے میں شاخ کو زمین سے کچھ تعلق نہیں ہوتا۔ یعنی اولیوں کی نسل اس ترکیب سے بہت پیدا کی جاتی۔

لٹنے کی ترکیب یہ ہے۔ کہ جس شاخ میں انشا باندھنا ہو۔ اسے دیکھ لینا چاہیے کہ خوب پختہ ہے۔ اور کسی قسم کا اس میں نقص تو نہیں ہے۔ بعد ازاں شاخ کو وسط سے چاروں طرف سے تیز چاقو سے آہستہ آہستہ پھیلایں پھر ترکیبی مٹی کو اس چھلے ہوئے مقام پر خوب گاؤ دم لپیٹیں۔ اسی مٹی کے اوپر ٹاٹ یا نندا مضبوطی سے باندھ دیں۔ اور اسے تر کر دیں۔

تر مٹی کو تیار کرنے میں کچھ وقت نہیں ہوتی۔ عمدہ چکنی مٹی میں کچھ بھروسہ اندکی قدر لید ملا کر دوات پڑی رہنے دیں۔ پھر خوب ہاتھ سے ایک جان کر لیں جس جگہ انشا باندھ جاتا ہے۔ وہاں کچھ عرصہ کے بعد جڑیں پھوٹنے لگتی ہیں۔ اور پانچ ہبہ ماہ بعد اس شاخ کو انہیں جڑوں کے ذریعہ غذا پہنچتی ہے۔ پانی سے برابر مقام انشے کو تر کرنا چاہیے

جب جڑیں مضبوط اور پختل کو پہنچ جاتی تو دآبہ کی مانند شاخ کو کاٹ کر جائے مناسبت پر بطور پودے کے لگا دیتے ہیں۔ بہت جلد پھل آنے لگتا ہے۔



چشمہ
چشمہ ایک طرح کا بیونہ ہے جس کی ترکیب گوہر آسان ہے۔ مگر ان کے ہر چشمہ لیو

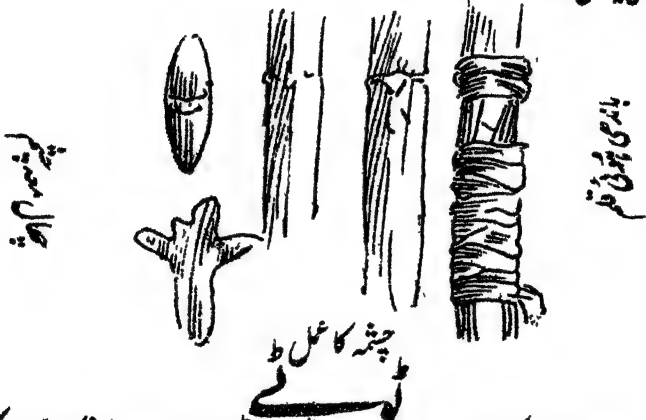
۱۔ مقام انشا
ب۔ مقام ہواش

سنگترہ۔ آڑو۔ آلوچہ وغیرہ کے درخت میں کر سکتے ہیں چشمہ کے یہاں معنی یہ ہیں کہ ایک درخت کی عمدہ اور پختہ شاخ میں سے ایک آنکھہ نکال کر دوسرے اسی نسل کے درخت کا پوست چسپل کر اس آنکھہ کو دھاں چسپان کر کے باندھ دیں۔ کچھ عرصہ بعد اس آنکھہ سے نئی شاخیں اور پتے نکلتے شروع ہو جاتے ہیں۔ اور رفتہ رفتہ ایک پودا تیار ہو جاتا ہے۔

چشمہ تیار کر نیکی ترکیب یہ ہے۔ کہ جس شاخ سے آنکھہ لینی ہو۔ اسے بہر صورت عمدہ دیکھ کر کاٹ لیں۔ اس کام کیلئے ایک خاص دلائیتی چاقو ہوتا ہے۔ اس سے آنکھہ نکال لیں۔ آنکھہ اس شاخ میں اس جگہ ہو گی جہاں سے پتے نکلتے ہیں۔ یعنی پتوں کی جڑوں میں خلخ میں سے آنکھہ نکالنے سے پہلے اُسے آٹھ سات گھنٹہ سایہ میں کسی پانی کے برتن میں ڈال دیں۔ اور رات کو گھاس پر رکھ دیں۔ تاکہ شبنم میں وہ تر رہے علی الصبح چاقو سے سہولیت تمام آنکھہ نکال لیں۔ لیکن جس درخت میں یہ آنکھہ لگانی اسکی جہاں میں تیر چاقو سے آنکھہ داخل کر نیکی جگہ کو دلیں۔ اس طرح کہ درخت میں جہاں جگہ بنالی پودا داخل کر دیں اور پھر اس جگہ کو سستی سے باندھ دیں۔ مگر بہت کسا ٹھیک نہیں۔ آنکھہ کے مقام سے آدھ اونچہ اوپر اور آدھ نیچے شاخ کی چھال کو تراشنا چاہیئے۔ تراشے ہوئے مقام میں دس (دس) سے (دس) تک جیسا کہ تصویر سے ہویدا ہے۔ چاقو آنا چاہیئے۔ پس (ط) کی شکل کی آنکھہ خلخ سے علیحدہ ہو جائیگی۔



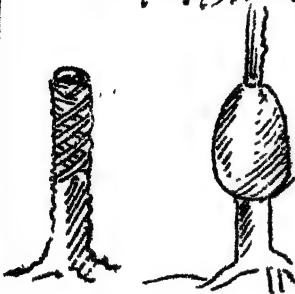
چشمہ کا موسم فردی سے جو ن تک بہت اچھا رہتا ہے۔ کیوں کہ اس اشیا میں پودے ابھار پر ہوتے ہیں غیر جنس کے انجار کے چشمہ کرنے میں اکثر ناکامی ہوتی ہے۔ اگر چشمہ کامیابی ہوتی ہے۔ تو اس قابل نہیں ہوتی کہ کسی شمار قطار میں ہو بہت سے مالی مذہبی خیال سے غیر جنس میں چشمہ کرنا گناہ سمجھتے ہیں۔ چشمہ سے جوشا فیس پیدا ہو گئی۔ وہ بہت عمدہ پھل لاتی ہیں۔ آنکہہ پستلی یارسی باندھتے وقت یہ خیال رکھیں۔ کہ خود آنکہہ اس پستلی یارسی کے تلے نہ دو جاوے +



بعض درختوں کی جڑوں میں سے چھوٹے چھوٹے پودے پھوٹ نکلتے ہیں جبکہ اگر حفاظت اور احتیاط سے اکھڑا کر دوسری جگہ لگایا جاوے تو بہت جلد بار آور ہو جاتے ہیں۔ کیلے کی جڑوں سے ٹوٹے بہت چھوٹے ہیں بیل گری کے درخت میں سے بھی ٹوٹے پھوٹ آتے ہیں +

پیوند
فن باغبانی میں پیوند سے بہت کام پڑتا ہے۔ پیوند زیادہ تر میوہ دار درختوں کے لئے موزوں ہے۔ عام بات ہے کہ پیوندی درخت کے پھل زیادہ

لذیذ۔ زیادہ لطیف اور قد و قامت میں افضل ہوتے ہیں۔ مثلاً پیوندی آم۔ پیوندی
بیر۔ پیوندی جامن۔ پیوندی شہتوت۔ وغیرہ وغیرہ پیوند کے کئی
قسم کے فوائد ہیں۔ اول یہ کہ درخت بہت جلد اور بکثرت تیار ہو جاتے ہیں۔ دوم
جلد یا رآد ہو جاتے ہیں۔ پیوند کے ذریعہ پہلو کے اقسام ترقی پذیر ہو سکتے ہیں۔
جیسے لیموں اور دیگر کچے پیوند سے ایک نئے قسم کا لیموں تیار ہو جاتا ہے پرانے
درخت کو بھی اگر پیوند لگایا جائے۔ تو وہ بھی جلد سرسبز ہو جاتا ہے۔



پیوند و طرح لگاتے ہیں۔ ایک اس طرح
کہ درخت کی عمدہ شاخ سے موزوں حصہ
کا ٹکڑا دو تین دن سایہ میں رکھ دیتے ہیں
تاکہ خاند عرق شجر کی کم ہو جائے اور وقت
پیوند اس میں دوسرے درخت سے جس میں
وہ حصہ پیوند کیا گیا ہے۔ عرق شجر جذب

کر لینے کی قوت باقی رہے۔ اس حصہ کو دوسرے درخت کے تنہ یا شاخ میں جکڑنا
کہ پیوند کر دیتے ہیں اس ترکیبی مٹی کی تعریف ہم کہہ چکے ہیں۔ یعنی چکنی مٹی بھوسہ
اور گوبر یا لید ملا کر دو تین دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ہاتھ سے خوب ایک جاٹا لیں
دوسری ترکیب پیوند کی یہ ہے۔ کہ دو بڑے درختوں کی سبز اور عمدہ شاخوں
کو پاس لاکر ہمد گملا دیں۔ ملاتے وقت دونوں شاخوں کی (مقام وصل) سے
چھال ادرکسی قدر گودہ تیر چاقو سے تراش لیں۔ اور پھر خوب جوڑ کر رسی سے باندھ
ویں۔ اکثر اس قسم کا پیوند نئے اور نوخیز پودوں کا بڑے درختوں سے جنکی عمل کی گئی
نسلیم ہو چکی ہو کر ایا جاتا ہے۔ تاکہ نوخیز پودے بھی وہ خاصیت آجاوے۔ جو بڑے
پودے میں ہے۔ چھوٹے نوخیز پودے کو گیلے میں لٹکا کر تپائی وغیرہ پر رکھ کر

صاف اور دُور باندھ کر ترکیبی مٹی سے لپیٹ دیں

بڑے درخت کی شاخ سے پیوند کرتے ہیں +

پیوندی حصہ کو

زیادہ سردی

اور گرمی اور بارش

سے بچانا چاہیئے

تیز دھوپ سے

عرق شجر کی کے

جذب ہونے میں

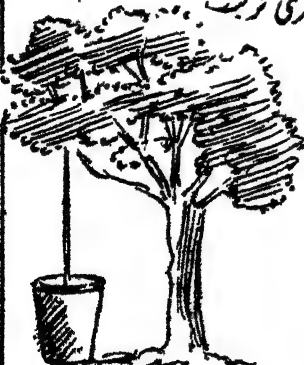
نقص واقع ہو جاتا

ہے۔ عارضی سایہ

دینا ضروری ہے +



ری ترکیب



پیوند کی دوسری ترکیب میں وصل غلط

پیوند کی دوسری ترکیب میں وصل صحیح

شاخیں تسلیم کرنا

(یا درختوں اور پودوں کو چھانٹنا)

میوہ دار درختوں کو دو دو جومات سے چھانٹا جاتا ہے۔ ایک اسوقت جبکہ وہ اعتدال سے زیادہ پھل جاتے ہیں۔ یا بالکل بے ڈھنگی صورت کے ہو جاتے ہیں۔ دوسرے جبکہ پھل چھوٹے ہونے لگتے ہیں۔ اول الذکر حالت میں ان شاخوں کو کاٹنا چاہیئے جو بہت بڑھ گئی ہوں۔ اور کمزور ہوں۔ یا نیم خشک ہوں۔ یا قریب قریب خشک ہو گئی ہوں۔ یہ چھٹائی اس موسم میں ہونی چاہیئے۔ جبکہ پودا یا درخت پھل چکا ہو۔ اور نئے پتے اور کونپلیں نہ نکلتی ہوں۔ اسوقت عرق شجر ہی اور پرکوتیزی سے روان نہیں ہوتا۔ اسلئے کاٹنے کے بعد زخم مندمل ہو کر جلد نئے گلے پھوٹ آتے ہیں۔ دوسرا چھٹائی کا طریق یہ ہے۔ کہ جب دیکھا جاوے۔ کہ نئی کونپلیں بکثرت کسی پودے میں نکلتی ہیں۔ اور درخت کا سارا زور مارا جاتا ہے۔ تو ان کونپلوں کو حسب موقعہ نوچتے ہیں مگر اعتدال کیساتھ اور جہاں سے کونپلیں نکلتی ہیں۔ اسجگہ کو چاتو کے سرے سے آہستہ سے مل دینا چاہیئے۔ بعض کوتاہ اندیش مالی درخت یا پودے کو اسوقت قلم کٹتے ہیں۔ جبکہ اسکے سرسبز ہونیکا موسم قریب ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں عرق شجر ہی ان زخموں کی راہ سے بہت سا خارج ہو جاتا ہے۔ اور پودا دن بدن کمزور ہوتا جاتا ہے شاخیں قلم کرنے کیلئے خاص قسم کے ولایتی آلات جو بہت تیز اور مناسب ساخت کے ہوتے ہیں حاصل کرنے چاہئیں۔

پنیری یا پودیکو ایک جگہ سے دوسری جگہ لگانا
پودوں کو جب ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہ لگایا جاتا ہے۔ تو اس اشار میں

میں چڑیں اپنا کام کرنے سے رک جاتی ہیں۔ اسلئے پتوں پر مردنی سی چھا جاتی ہے
پنیر سی لگانے یا پودوں کی تبدیل جگہ کرنے میں یہ خیال رکھنا چاہیے کہ انکی جڑوں
کا نظام نہ بگڑ جائے۔ اور ارور گڑبگڑی کا گولہ درست بنا رہے۔ چھ دن پودے اکھاڑے
جادیں۔ وہ دن اجر کا ہوتا کہ اکھاڑنے اور لگانے میں تمازت آفتاب سے پودے مر جھا
نچا دیں۔ شام کا وقت اس کام کے لئے اچھا ہوتا ہے۔ پودوں کو جائے مناسب پر لگانا
کے وقت عین جڑوں پر لکھا دیر گز نہ دیں۔ بلکہ عمر صاف مٹی ڈالیں۔ اس مٹی پر کس قدر بکی
پتی کی کہاؤ ڈال دینا مفید شمار کیا جاتا ہے۔ مٹی کو ایک دم نہیں بھردینا چاہیئے۔ بلکہ تدریج
مخاپ مخاپ کی یعنی تھوڑی سی مٹی ڈالی اور باوی تاکہ زمین اندر سے کہو کہلی نہ رہ جائے
اگر موسم خشک ہو تو فی الفور کافی پانی دینا چاہیئے۔ اکثر میوہ دار درختوں کو اس طرح پنیری
لگائی جاتی ضرورت ہوتی ہے۔ جب دن چڑھے پھوس وغیرہ کا ان پودوں کو جوئے لگائے
گئے ہوں۔ سایہ دینا چاہیئے موسم برسات اس کام کیلئے بہت مناسب ہے۔ جگت کے
ساتھ بڑے بڑے پودوں کو بھی ایک جگہ سے دوسری جگہ لگا سکتے ہیں۔

پھلوں کو بیدار نہ کر نیکی ترکیب

محض نہ رہے۔ کہ کئی درخت ایسے ہیں۔ کہ جنکو بیدار نہ ہو جائیگی صلاحیت حاصل ہے
ایسے درختوں کا حسب موقع ذکر کیا جائیگا۔ مثلاً لہجی اور آمار کا درخت بہت عمدہ طرح سے
بیدار نہ ہو سکتے ہیں۔ اور بیدار نہ ہو کر نہایت خوش ذائقہ ہو جاتے ہیں لیکن لگاتار کوشش
درکار ہے۔

جس درخت کے پھل کو بیدار نہ کرنا منظور ہو ان کی ایک نختہ شاخ کو مین وسط
میں سے بقدر ایک بالشت کے تیر چاقو سے شق کرے۔ اس طرح پر کہ چاقو پار ہو کہ ایک
بالشت تک شاخ کو درمیان سے حیر دے جس قدر جگہ کو لگانا دیا گیا ہے۔ اتنی جگہ سے

اس کے دانیں بائیں دو چھوٹے چھوٹے اور سوراخ ہو کر ہیں۔ تو بہت بہتر ہے۔ فائو پانی کے ٹکاس کی اچھی صورت ہوجاتی ہے۔ یہ پانی خود بخود ان سوراخوں کے راستہ رس رس کر ضیاع ہوجاتا ہے۔

گملوں میں باغیچہ کی عمدہ مٹی جس میں کس قدر ریت کا بھی جزو ہو۔ مٹی کی عمدہ مٹی ہونی چاہئے کہ اس کے ساتھ ساتھ خوب بکھا کر ڈالنی چاہئے۔ بعض اس طرح ہی کرتے ہیں کہ گملے کی تین ٹھیکریاں چکرانہ سرکھا دیتے ہیں۔ اور پھر مٹی بھرتے ہیں۔

موذی کیڑے مکوڑے اور جانور

میوہ دار پودوں اور درختوں کو بہت سے کیڑے مکوڑے آزار پہنچاتے ہیں اور جب یہ پھل لاتے ہیں۔ تو کسی پرمدان کے سر ہو جاتے ہیں۔ اور شروع سے ہی پانچل کات کات کر اور کتر کتر کر پھینک دیتے ہیں۔ یا خود چٹ کر جاتے ہیں۔ پودوں اور درختوں کو جنگلی چوہوں۔ بکری۔ بندر۔ گائے۔ خارشخت گیدڑ وغیرہ سے نقصان پہنچتا ہے۔ اور یوں تو مختلف اقسام کے کرم ہیں۔ جو وقتاً فوقتاً مختلف قسم کے پودوں اور درختوں کو ناس کر دیتے ہیں۔ گرد بیک اور کئی قسم کے گہن عام طور پر پائے جاتے ہیں۔ جو درختوں اور پودوں کے سخت دشمن شمار کئے جاتے ہیں۔ پھلوں کے دشمن گھبرہ میچکا ٹڈ ملوٹے۔ کوئل۔ اند کوٹے ہیں۔ مگر بعض اوقات ٹڈیاں بھی بہت نقصان پہنچاتی ہیں۔

گائے بھینس۔ بکری۔ گیدڑ۔ بندر۔ وغیرہ کا انتظام باڑا اور چار دیواری سے اچھی طرح ہو سکتا ہے۔ مالی کو خبردار رہنا چاہئے۔ کہ دھواڑہ کی راہ سے کوئی ڈھیر ڈھنگ اندر نہ چلا آئے۔ بندر البتہ برا چالاک جانور ہے۔ اسکو ڈرا کر یا غیل سے نکالنا چاہئے۔ جنگلی چوہوں۔ اور خارشخت وغیرہ کے بلوں پر نگہداشت رکھنی چاہئے۔ اور

حتی المقدور کوئی مل باقی رہنے نہیں دینا چاہیے۔ جہاں کوئی نیا مل نظر آوے وہیں اسکو بند کر دینا چاہیے۔ اور موافق جانور کے دفعیہ کی تباہی میں رہنا چاہیے۔
 موش بلاؤ۔ اور گیدڑ۔ وغیرہ کو جب بعض مالی دیکتے ہیں۔ کہ حد سے زیادہ بڑھ گئے ہیں۔ اور بہت دق کرتے ہیں۔ تو انکے ہلاک کر نیکی کئی تدبیریں کرتے ہیں اکثر چربی کے ٹکڑوں میں کچا وغیرہ نیز زہر بھر کر جا بجا ڈال دیتے ہیں۔ اور چھوڑ دیا کو کام میں لاتے ہیں۔ حال وغیرہ لگاتے ہیں چوہوں کے بلوں میں آٹے یا روٹی کے ٹکڑوں پر زہر لگا کر ڈال دیتے ہیں۔ بہتر یہ ہے۔ کہ باغ کے گرد اونچی چار دیواری بنو۔ اور اس پر خار دار گھسی باڑ ہو۔ تاکہ انتہائی اندر بیرحمانہ تلہیر باغ میں اختیاء کر نیکی ضرورت نہ پڑے۔ اگر ہوشیار مالی ساتھ کے ساتھ انکا خیال نہ کہیں تو بہت کم نقصان پہنچتا ہے +

گلابی۔ چمکاؤر۔ کوٹے۔ کوئل۔ طوطے وغیرہ جب حد اعتدال سے زیادہ نقصان کرنے پر آمادہ ہوں۔ تو تین کے گھٹنے۔ بانس کے پھٹ پھٹے۔ غلیل اور غلے سے کام لیتا چاہیے۔ طوطے۔ کوئل۔ تیکر۔ گدوم وغیرہ۔ خوبصورت اور خوش الحان جانور باغوں میں ہیں۔ معلوم ہوتے ہیں۔ مگر انکوارات دن باغ میں آنے دینا پہلوں کا نقصان کرنا ہے۔ اسلئے مالی کو ہوشیار رہنا چاہیے ایسے موسم میں لڑکے رکھوائی کیلئے مقرر کرنے بہت ضروری نہیں۔ جو مدت دن حفاظت کیا کریں +

نئے اور تازہ دل کے لئے منگلہ

خود روا اور لگائے ہوئے پوروں میں برفاق یہی ہے۔ کہ اول الذکر کی تربیت نہیں کرنی پڑتی اور موخر الذکر کچھ کی طرح پالتا پڑتا ہے۔ انہیں مرنی

گرمی اور برسات سے بچانا پڑتا ہے۔ خود رو پودے ترقی کم کرتے ہیں۔ اور صورت شکل میں بہت لچھے ہو جاتے ہیں۔ انکو ترتیب سے لگانا۔ مناسب جگہ لگانا اور بد وضع ہونے پر مناسب ہمارا کام ہے۔ باغوں میں نازک پودوں کو گرمی سردی سے بچانے کے لئے ینگے بنائے جاتے ہیں۔ لگان میں زیادہ تر پھولدار پودوں کے گلے بہکے جاتی ہیں لیکن میوہ دار پودے بھی جو ابتداء میں گلوں میں لگائے جاتے ہیں۔ اور جوانی حالت میں ہوتے ہیں ان کو اکثر ایسے محفوظ ینگوں میں رکھنے کی ضرورت ہوتی ہے ایسے ینگے بالعموم اسی طرح بنائے جاتے ہیں۔ کہ زمین پر بچا فرش بنا کر لمبی لمبی تختہ اینٹ کی میٹھیاں بنائی جاتی ہیں انکے اوپر چوکھٹے کے کام کے بڑے ڈھکنے بنا کر



اور ان پر شیشے جڑ کر لگائے جاتے ہیں۔ گویا شیشہ کا بنگلہ بن جاتا ہے۔ مگر ایک بڑے بھاری تجربہ کار انگریز کی یہ برائے ہے۔ کہ ہندوستان میں ایسے بنگلوں میں شیشہ نہیں جڑوانے چاہئیں۔ کیوں کہ حرارت آفتاب برابر ان کے ذریعہ اندر داخل ہوتی رہتی ہے۔ بہتر ہے تاکہ پھوس کی میٹیاں یا چٹائیوں سے بنگلہ تنہا یا جاسے اور اندر حسب موقع چھڑ کا دھوتا رہے۔ اور صبح و شام کہو لیکھا دیں۔ تاکہ ہوا کا

اندر خوب دخل ہو جاوے +

تخم کی جانچ

زمانہ حال میں بہت کم میوہ دار پودے تخم سے لگائے جاتے ہیں۔ جو لگائے جاتے ہیں۔ انکی بہت احتیاط کرنی پڑتی ہے۔ تخم کو بہت جانچ کر لینا چاہیے۔ ہرانا تخم نکمّا ہو جاتا ہے۔ بعض تخم ایسے ہیں کہ خواہ انکو کتنی ہی احتیاط سے رکھیں۔ برس چہرہ بچھینے بعد ان میں سے قوت تمیزہ زائل ہو جاتی ہے۔ جو تخم ہوا اور کھلی جگہ بے احتیاطی سے رکھے جاتے ہیں۔ وہ خراب ہو جاتے ہیں۔ ایسے درختوں کے تخم جو رو بہ منزل ہوں یعنی جنکے پھل گھٹیا درجہ کے شمار ہوتے ہوں۔ لگانے بالکل فضول ہیں۔ کیونکہ ان تخموں سے جو آگے درخت اور پودے پیدا ہونگے۔ انکے پھل اونے درجہ کے ہونگے۔ کانے یا کیرے کے کہائے ہوئے تخم لگانا۔ نا حق اپنی محنت کو ضائع کرنا ہے۔ ایسے پودے اول تو نشو و نما نہیں ہونگے۔ اور کچھ ہوئے تو سدا روگی رہیں گے۔ یورپ میں تخم ایسی بوتلوں اور ڈبوں میں بند کیے جاتے ہیں۔ جنکے اندر مہو کا دخل نہ ہو۔ اور موسم کی حرارت اور نمی سے انکو کچھ گزند اور لگائے کے قابل تخم نہایت صحت و پرودوں اور درختوں سے عین موسم پر حاصل کئے جاتے ہیں۔ اور خوب دیکھ لیا جاتا ہے۔ کہ وہ پورے طور سے پختگی کو پہنچے ہیں۔ اور کسی قسم کا عیب تو ان میں نہیں رہ گیا ہے۔ اگر ہمارے ملک میں بھی ان سب باتوں کا خیال رکھا جاوے۔ تو بہت فائدہ مستور ہے +

پودوں کی غور و خرد

حالت نشو و نما میں پودوں کی جانچ پڑتال رکھنی چاہیے۔ جب دیکھو کہ قبل از وقت پتے مرجھاتے نظر آتے ہیں۔ یا پیلے پڑ گئے ہیں۔ یا شاخوں اور تنہ کے نشو و نما میں فرق

آگیا ہے۔ اور جیسا کہ چاہیئے۔ وہ بڑھتے دکھائی نہیں دیتے یا ایک حصہ ہوا ہے۔ اور دوسرا حصہ پڑمر رہا اور خشک ہو جاتا ہے۔ یا نشو و نما رک گئی ہے۔ تو سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ دخت یا پودے کو کوئی مرض لاحق ہو گیا ہے۔ فی الفور علاج کی جانب متوجہ ہونا چاہیئے۔ کیڑا لگا ہو۔ تو اسلئے دفعیہ کا علاج کرنا چاہیئے۔ اگر جڑ میں نقصان آگیا ہو۔ تو ذیسا ہی علاج کرنا چاہیئے۔

طے مسافت کے بعد پودوں کی داشت

اکثر میوہ دار پودے ولایت سے منگوائے جاتے ہیں۔ مگر اب تک ان میں سو نمایاں کامیابی نہیں ہوئی۔ جسکی وجہ یہ ہے۔ کہ آتے ہی انکو زمین میں لگا دیا جاتا ہے اور دو چار مرتبہ پانی دیدیتے ہیں۔ چونکہ انکی جڑوں اور شاخوں میں خوراک حاصل اور مفہم کرینی قوت اس مسافت کے باعث کم ہو جاتی ہے۔ اسلئے بہت سے پودے بالکل ضائع ہو جاتے ہیں۔ اور جو کوئی بچ جاتا ہے۔ اسکی نسبت یہ سمجھ لینا چاہیئے۔ کہ وہ بہت سخت جان ہے۔

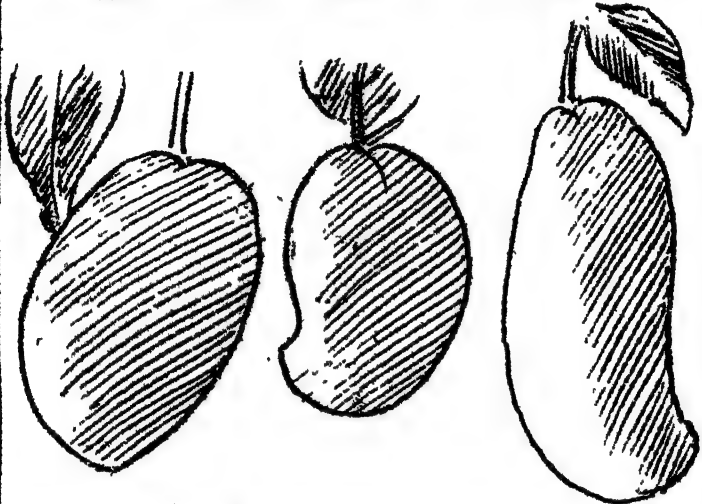
دو درو صاحب ان پودوں کی جو ولایت سے منگوائے جائیں۔ لگائیگی ترکیب لکھتے ہیں۔ کہ انہیں گلوں میں خشک مٹی ڈالکر لگادیں۔ اور صرف ایک مرتبہ خوب اچھیطح سے پانی دیں۔ اور گلوں کو سرد اور مرطوب جگہ میں رکھیں۔ کسی قدر اندھیرا ہو تو بہتر ہے مرطوب جگہ سے یہ مراد ہے۔ کہ اس زمین پر چھڑکاؤ ہوتا رہے۔ دو چار روز بعد فوارہ سے دو مرتبہ اعتدال کے مطابق پانی دو۔ ۳۰ دن میں وہ اس قابل ہو جائیگی کہ زمین سے اپنی خوراک حاصل کر سکیں۔ جب جڑیں خوب جم جاویں گویا بالائی حصہ بہت سرسبز رہو۔ تو پودوں کو روشنی میں لانا چاہیئے۔ اور پانی کا پورا خیال رکھیں پودے کی جڑیں ہر وقت تر رہیں۔ ان پودوں کیلئے مرطوب اور سایہ دار جگہ

آسانی بنا سکتے ہیں کسی ہائیڈرکجیک میں پھوس کا چھوٹا سا بنگلہ چھالیا گواہ کافی ہو گا
طے مسافت کے بعد ایسے پورے جن کے پتے ہرے ہوں یا موجود ہوں۔ ان کے
ادھر پانی نہر کنا چاہیے۔ صرف جڑوں میں ہی اسقدر افراط سے پانی نہ دیں کہ زمین
کچھ بوجھ جائے۔ اور پودوں کو خوراک حاصل کرنے میں دقت ہو۔

پھل کے بڑے درخت

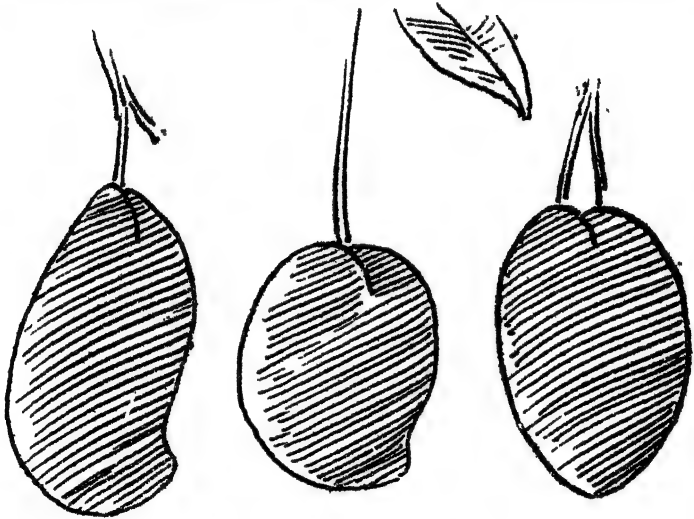
ہندوستان میں سب میوؤں کا بادشاہ اور سرتاج آم کو کہا جاتا ہے۔ آم کو
سرزمین ہند سے وہ مناسبت ہے۔ جو کہ روح کو جسم کے ساتھ ہے۔ گو ہندوستان
کے باہر بھی بعض مقامات میں آم پیدا ہوتا ہے۔ مگر ہندوستان کے آم سے اسے
کیا نسبت ہو سکتی ہے۔ ہندوستان کے آم کی اعلیٰ قسموں کو چھوڑ کر اگر باہر والے
معمولی اور اوسط درجہ کی اقسام کو ذرا چکھیں۔ تو انکو حیرا د آنے لگے۔ ہندوستان
کا باشندہ خواہ کہیں چلا جائے اور کتنا ہی رواج انقلاب زمانہ اور تغیر عادات مزاج
اپنے وطن سے غیر مانوس ہو جاوے مگر آم کا نام زبان پر آتے ہی کیا مجال کہ محبت
وطن اور جوش خون موجزن ہو جائے۔ آم اہل ہند کو صرف پھل ہی نہیں دیتا بلکہ اپنے وجود
سے اور بیسیوں اشیاء دہتی کرتا ہے۔ یہ درخت بہت مبارک گنا جاتا ہے۔ خوشی کے موقعوں
پر اسکے پتوں کی بندھن داریں دروازوں پر باندھی جاتی ہیں مذہبی رسوم کے ادا کرنے
میں اسکے پتے اور لکڑیاں بہت کام آتی ہیں۔ یونٹو عام طور پر اسکی لکڑیاں جلانے اور عمارت
کے کام میں بکثرت آتی ہیں مگر بعض حالتوں میں جب کہ مراسم مذہبی ادا کئے جاتے ہیں۔
اہل ہندو اسکی لکڑی اور پتوں کی موجودگی لازمی سمجھتے ہیں۔ آرائش کے سامان اسکی لکڑی ہی
بہت پیچھے تیار ہوتے ہیں۔ اسکے پتے جلانے اور کھاد کے کام آتے ہیں۔ آم کا درخت

علاوہ نفیس پھل دینے کے اہل ملک کے لئے ذاتی نفع کا باعث بھی ہے جسکی ملکیت میں تود دوستو و فرشتہ ہیں۔ اسکی کئی پشتیں فائدہ اٹھاتی ہیں۔ آم کئی طرح سے استعمال میں آتا ہے۔ آم کی کیریاں جب ذرا بڑی ہوتی ہیں۔ اور امبیاں کھلانے لگتی ہیں۔ اسوقت



سے انکی چٹنی اور لہجی بنائی جاتی شروع ہو جاتی ہے۔ کچے آمونکا لاکھوں من اچار۔ کترہ پڑتا ہے۔ سرکہ میں ڈالے جاتے ہیں۔ اور انکا اہلی درجہ کامر بہ تیار ہوتا ہے۔ صدامن کچے آم تراش کر بطور کھٹائی یا پھچور سکھائے جاتے ہیں۔ اور انکی بوریاں بھر بھر کر دسٹ کو بھیجی جاتی ہیں۔ پنساری انکو بہت گران قیمت پر فروخت کرتے ہیں۔ یہ پھچور کئی کام آتا ہے۔ پکے ہوئے آم کھائے جاتے ہیں۔ اور انکے عرق سے آم پڑا اور کئی طرح حاشیہ آم کے بان میں جو چندہ تصویریں مختلف قسم کے عودہ آموں کی دی جاتی ہیں۔ یہ جناب حکیم غلام حسین خان ریس شاہ آباد ضلع ہردوئی کے اپنے باغات کے آموں کی ہیں۔ کہ جن کے فوڈ گران انہوں نے آمد کر بھیجے تھے۔ حکیم صاحب کے باغات کے آموں کی تعریف کرنا مشکل ہے +

کی سڑائیال بانی جال سے رو غیرہ۔ اب معمولی سمجھ کے آدمی بھی اندازہ لگا سکتے
 ہیں۔ کہ جو درخت ایسے پائے جاتے ہیں وہ فوائد کا درخت ہے۔ وہ کہا ننگ قابل عزت اور قابل
 قدر ہے۔ آہم کا ننگ جب پورے عالم شباب پر پہنچتا ہے۔ تو نہایت خوشنما معلوم
 ہوتا ہے۔ اسکا سایہ بہت سرد اور سہانا ہوتا ہے۔ بہت سے لوگ گرمیوں کی دوپہر
 کو آموں کے درختوں کے سایہ تلے بسر کرتے ہیں۔ مسافر آدموں کے درختوں کے سایہ



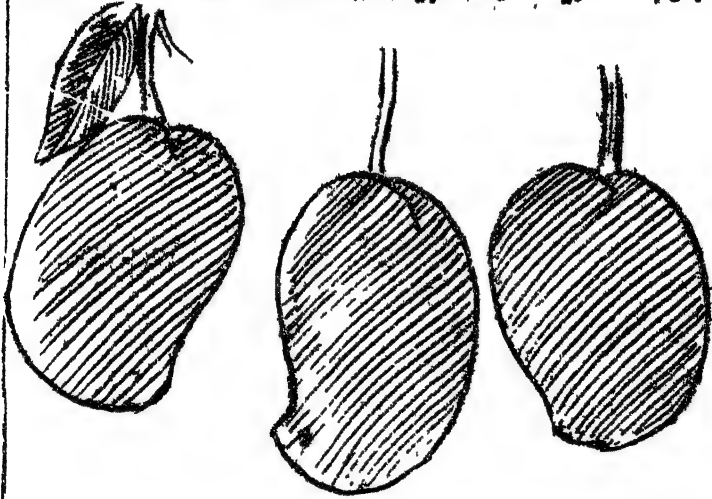
میں سفر کا لطف اٹھاتے ہیں۔ آہم کے درخت دو طرح سے تیار کئے جاتے ہیں۔
 ہندیہ تھم یا ہندیہ پیوند پیوند کا رولج ایک عرصہ سے بہت زیادہ ہو گیا جسکی
 بڑی وجہ یہ معلوم ہوتی ہے۔ کہ بہ نسبت تخمی کے پیوندی آہم جلد پھیل لاتا ہے
 تخمی آہم بالغیم وہس سال میں باآہر ہوتا ہے۔ اور پیوندی چار سال کے اندر
 خوب پھلتا ہے۔ مگر یہ ظاہر ہے۔ کہ تخمی کی نسبت پیوندی نازک کمزور کم عمر ہوتا

تختی آم اتیک سو سو ڈیڑھ ڈیڑھ سو برس کے دیکھتے ہیں۔ جو بدستور ہو
 پہلے پھولتے ہیں۔ مگر پیوندی بہت جلد سو کہہ جاتے ہیں۔ اگر تختی آم کی پھولیں
 پروخت میں دھاکی واقع ہو۔ فوراً نتیجہ بدستور نہ ہو۔ مگر سختی جہاں ہو ہے
 عام لوگوں کا یہ خیال ہے کہ تختی درخت پیوندی کی برابری نہیں کر سکتے۔ مگر تجربہ کار شہساز
 اس رائے کو تسلیم نہیں کرتے ان کا قول ہے کہ آم کی عمدگی محض پرورش اور تربیت
 پر منحصر ہے۔ وہ کہتے ہیں کہ تختی آم کی کئی اقسام ایسی ہیں۔ جنکے آگے پیوندی گردہاں۔
 صوبہ بہار۔ مالک مغربی و شمالی و اودھ میں تختی آم بہت نفیس پیدا ہوتے ہیں۔ البتہ گھٹیا
 ہوتے وقت بے احتیاطی کی جاتی ہے۔ اسلئے بہت سے تختی آم اس قابل ہیں کہ وہ سوائے
 کھٹائی کے اور کسی مصرف کے نہیں اس میں کوئی کلام نہیں۔ کہ آم کے اچھے پہلوں کیلئے
 غور و پرداخت کی اشد ضرورت ہے۔ ورنہ تختی اور پیوندی دونوں یکساں ہو جائیں گے
 اگر پیوند ناقص اور کمزور درخت بہت جلد ضائع ہو جائیگا۔ اتیک بہت کم ایسے آم
 کے باغ ہونگے جہاں علمی طریق کو مدنظر رکھ کر باغ لگائے گئے ہوں۔ یا باقاعدہ غور
 و پرداخت کی گئی ہو۔ تھوڑی جگہ میں سینکڑوں درخت لگے نظر آتے ہیں۔ جیسی گھٹیا
 دستیاب ہوئیں بویں۔ درخت اس طرح سے کمزور بے ڈھنگے اور مریض نہ ہوں۔ تو
 امد کیا ہو؟

تختی آم کے باغ لگانے کا بہترین طریق یہ ہے کہ عمدہ زمین کو انتخاب کر کے
 سادون بہادروں کے ہمینہ میں انہیں آموں کی گھٹیاں پہلے ایک فٹ کے فاصلہ
 پر پودے گھٹیاں اعلیٰ درجہ کی شیریں اور سریشہ آموں کی ہوں۔ ایسی گھٹیاں اگر
 در سے منگوانی پڑیں۔ تو مضائقہ نہیں جب گھٹیاں پھوٹ آویں۔ تو ایسا حالت میں
 جب کہ پٹیاں سُرخ ہوں انہیں کو احتیاط سے اکھاڑ کر اسقدر فاصلہ پر دوسرے جگہ
 لگاؤں سے تین ہفتہ تک دھاں رہنے دے۔ پھر جب کہ پٹیاں سُرخ سے سبز ہو جائیں

عام لوگوں کا یہ خیال ہے کہ تختی درخت پیوندی کی برابری نہیں کر سکتے۔

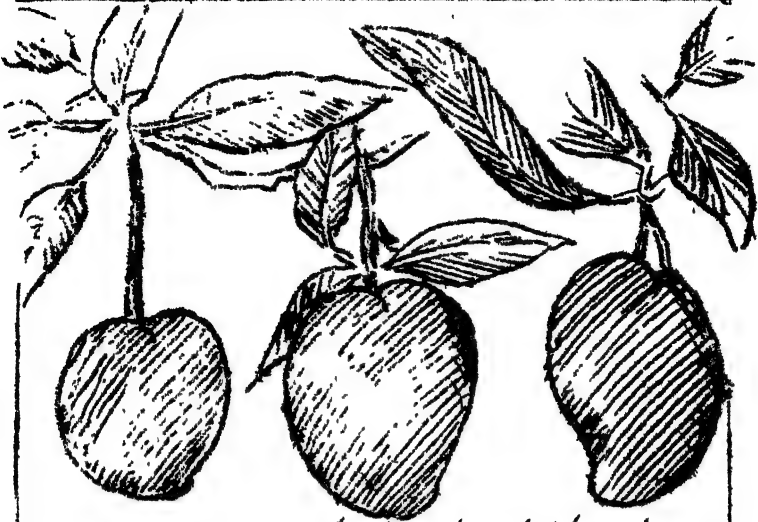
اور پودا نشوونما ہونے لگے۔ تو یہاں سے اکھاڑ کر تیسری جگہ لگانا چاہیے۔ مگر نیک
ماہ کا ٹمک کے اخیر تک چار مرتبہ تبدیل مقام کرے۔ مگر ان ایام تغیر و تبدل میں
پانی دینے سے کبھی غافل نہ ہو۔ نیز پودے کے پاس ناکارہ گھاسیں اُگنے نہ دیں۔ اس ترکیب
سے جب یہ پودے بڑھ کر درخت ہوں گے۔ تو انکی مضبوطی اور صحت قابل تعریف ہوگی۔ اور
پھل نہایت شیریں اور لذیذ ہونگے۔ پیوندی آم کا اب زیادہ رواج ہوتا جاتا ہے۔ اس لئے



پیوند لگانے سے پہلے یہ دیکھ لینا ضروری ہے۔ کہ جس پودے کو پیوندی کیا جاتا ہے۔
وہ عمدہ گھٹلیوں سے طیار ہوا ہے۔ اور اس قدر مضبوط ہو گیا۔ کہ پیوند ہونے کے دوسرے
جس درخت سے پیوند لیا جاتا ہے۔ وہ کسی طرح مریض اور خراب تو نہیں ہے۔ پیوند لگانے
کی ترکیب سہل ہے۔ پہلے جس پودے کو پیوندی کرنا ہے۔ اسکی شاخ کو تیز چاقو سے نصف
چھیل دیں بعد ازاں جس درخت سے پیوند لینا ہے۔ اسکی شاخ کو اسی طرح نصف چھیل
کر ایک دوسرے سے وصل کر دیں۔ اور مضبوط سن کی باریک رسیوں سے خوب کس کر

باندھ دیں کچھ عرصہ بعد یہ دونوں شاخیں ایک دوسرے سے خوب وصل ہو جاتی ہیں۔ پیوند خط مستقیم میں ہونا چاہیئے۔ تاہم وار اور تقاطع ہونا ٹھیک نہیں۔ صفحہ ۲ پر صحیح اور ناقص پیوند کی حدود تصاویر دی گئی ہیں۔ ان سے مقام وصل کی صحیح کیفیت کا پتہ لگائیے۔ اگر جب دلخواہ شاخ نسلے تو اسے مطلب کی بنانے کی کوشش کرنا چاہیئے۔ اور پیوند لگانے کا بہترین موسم اساتھ کے اخیر اور سادوں کے شروع دن ہیں اور جس پودے کو پیوند کرنا ہے۔ اس کے وسط کے حصہ کو پیوند لگانا چاہیئے۔ تاکہ حصہ زیریں یا چوٹی کے حصہ کو اگر آپ کے کرنیکی ضرورت ہو تو گیلے اونچی تپائی پر رکھ دینے چاہئیں۔ دو تین ماہ بعد جب نجیب پیوند خوب لگ جائے اور دونوں شاخیں ایک ہی ہو جائیں تو جس وقت سے پیوند لیا گیا ہے۔ اس کی اس شلخ کے اوپر اور نیچے جو پیوند کے ساتھ بند ہی ہے۔ پہلے تیز چاقو سے چوتھائی حصہ کاٹنا چاہیئے کچھ عرصہ بعد نصف پر بعد دو ہفتہ ایسا دہنیچے کے حصہ کو بالکل علیحدہ کر دینا چاہیئے۔ بعض اوقات گلو گلو انہیں درخت کی شاخوں میں لٹکا کر پیوند لیتے ہیں۔ جس کی شاخوں سے انہیں پیوند کرتے ہیں یہ موقع کی باتیں ہیں۔ زیادہ تشریح لازم ہے۔ آموئے مختلف نام جو مقامی طور پر بوجہ لگی مشہور نہیں۔ بلکہ مالانہ سیکڑوں ہیں۔ چنانچہ وڈرد صاحب اور مولوی سید امام صاحب اپنی بابی کتاب میں قریب و دور سو کے نام دیتے ہیں جن کا اسموقع پر لکھنا فضول ہے۔ ذیل میں چند اقسام کے نام دیئے جاتے ہیں۔ جس سے ہمارے ناظرین خود اندازہ لگا سکیں گے۔ کہ یہ کن اوصاف کے باشندے مشہور ہوئے *

گرمیاں بھوگ۔ سلطان پسند۔ زردا۔ بھوئی۔ گنگا ساگر۔ پمان کولہ۔ سند شاہ فیروز مینی۔ کالا پھاڑ۔ سفیدہ لکھنؤ۔ دودھ موگ۔ سیم ساگر۔ سرخا۔ مالہ۔ موہن بھوگ۔ ہماراج پسند۔ بھگ۔ انگڑا۔ روشن طباق۔ سندریہ۔ دودھیا فخری۔ لاکھ۔ بنہ سیر۔ مہاراج۔ اتاس وغیرہ وغیرہ *



ہر ایک زمین کو آم کے دشت کو بالیدہ کرنے کی صلاحیت حاصل نہیں ہے۔ سخت اور خشک زمین میں آم کا لگانا مفائدہ ہے۔ زمین ایسی ہو جیسی چکنی مٹی اور ریت کا جزو ملا ہو۔ اور جو بہت گرم ہو۔ دوسرے زمین نشیب میں نہ ہو۔ جہاں قاتلو پانی کھڑا رہے۔ یہ پانی آم کے پودوں کے حق میں بہت مضر ہوتا ہے۔ اگر زمین یا چنی اور حسب دلخواہ نہ ملے۔ تو اسے تیار کرنا پڑتا ہے۔ پہلے خوب گہری زمین کو جوتے ہیں۔ تاکہ دھخ و خاشاک اور ناکارہ

ادب جس جڑ والی گھاسوں سے پاک ہو جاوے۔ پھر اس میں کدو وغیرہ وغیرہ بڑھتے ہیں۔ تاکہ اس میں پودوں کو خوراک دینے کی کچھ صلاحیت پیدا ہو۔ پھر گڑھے کھود کر باہر کی عمدہ مٹی اور بوسیدہ گوبر اور بقی کی کھاد ڈالتے ہیں۔ اس طرح سے ایک عرصہ کے بعد وہ پودے لگانے کے قابل ہو جاتی ہیں۔ آم کے درخت مستقل طور پر لگانے کیلئے کامک کا مہینہ اپنا ہے۔ اس طرح سے لیکر کامک تک چار مہینے تبدیل مقام ہو سکتا ہے۔ درخت اس قریب سے لگا دیں کہ بیگمیں ۲۰ درختوں سے زیادہ نہوں درختوں کے تنگی میں فرق آ جاوے گا درخت بونے سے پہلے دو چار روز

اس مقام کو خوب پانی دینا چاہیئے۔ جہاں درخت لگانے منظور ہیں۔ تاکہ اس جگہ کی زیادہ حرارت خارج ہو جائے۔ اور وہ اعتدال پر آجائے جب پودے اکھاڑ کر لائے جاویں۔ اس وقت یہ خیال رہے۔ کہ مٹی کے پنڈے میں جڑیں اصلی حالت پر رہیں منتشر نہ ہوں پادیں +

شوقین لوگ اس کو مٹی تختہ بندی کیا کرتے ہیں۔ یعنی جو ہم اس طرح میں پکتے ہیں۔ ان کو ایک تختہ میں لگاتے ہیں۔ جو سادہ میں پکتے ہیں۔ ان کو دوسرے مٹی یا بجا اقسام مٹی تختہ بندی کی جاتی ہے۔ یہ طریق بہت اچھا معلوم ہوتا ہے۔ نیز جڑ بھی رکھا جاتا ہے۔ اس سے درختوں کی تعداد کی ٹھیک کیفیت معلوم ہوتی رہتی ہے۔ جو درخت مریض ہو جاتا ہے۔ یا خشک ہو جاتا ہے اسے نکلوا کر لیا گیا ہو سکتے ہیں۔ آم کے درخت لگا کر دو یا نو لکھا خیال مقدم رکھنا چاہیئے۔ ایک وقت پر پانی دینا دوسرے گونا گونا گوں برسات کے ہینوں میں پانی دینے کی چنداں حاجت نہیں۔ اگر فرقہ ہو تو مضائقہ نہیں۔ کاکمک میں ایک مرتبہ اور موسم سرما میں دو تین مرتبہ پانی دینا مفید ہے موسم گرما میں حسبِ موقع غفلت نہیں کرنی چاہیئے۔ پانی دینے کے بعد جب تھلے خشک ہو جاویں تو گور دینا چاہیئے۔ اور گور کر دو تین دن بعد پانی دینا مناسب ہے۔ تاکہ رگہا رگہا سوس سے تھالو اور تختوں کو پاک رکھیں۔ جازے میں اس ن پانی دینا چاہیئے۔ جس دن پھوٹا ہوا پل رہی ہو مگر شام کے وقت جازے میں درختوں کو پالے سے پچانکے لئے پھوس سے ڈھانپ دیتے ہیں۔ یہ ترکیب تو عمدہ ہے۔ مگر گرمی کے پتھل نہیں ہونے۔ پھوپھا ہوا کے دن شام کو پانی دینے کی ترکیب اچھی ہے۔ نوعر آم کے درختوں کو ابتداء میں دو عارضہ خصوصیت سے لاشی ہوتے ہیں۔ جبکہ تمام باغبانوں کو خیال رکھنا چاہیئے۔ ایک موزی کیڑا لگتا ہے۔ دوسرے پتے سیاہ پڑ جاتے ہیں۔ ان عارضوں سے درخت ضائع ہو جاتے ہیں۔ اگر بچکے تو نکتے ہو جاتے ہیں۔ جب یہ علامتیں نمودار ہوں۔ تو فوراً پتوں اور شاخوں پر چڑھنے کا پچا اس طرح پھیرنا چاہیئے۔ جیسے دیواروں پر سفیدی کی جاتی ہے۔ ایک اور عارضہ بھی آم کے درختوں کو لگ جاتا ہے۔ جس کی علامت یہ ہے۔ کہ جلد کے اوپر سرخ سا پانی بہنا شروع ہو جاتا ہے۔ اس کی علت

شروع ماہ اگست میں ان سب اشیاء کو غم میں ڈاکر پانی بھر دیں۔ نصف ماہ پوس کے بعد پانی کو غم سے نکال نکال کر آم کے درختوں کی جڑوں میں ڈالیں مگر یہ خیال رہے کہ ان درخت کیلئے یہ سیر بھریانی کافی ہے۔ باقی اوروں کو حسب حیثیت دینا چاہیے۔

اگر کسی آم کے درخت میں پھل نہ آویں اور پھول جھڑ جاتا ہو۔ تو ایک سہل ترکیب یہ ہے کہ پھول آنے سے دو ہفتہ پہلے اس موقع پر جہاں سے موٹی شاخیں اوپر کو جاتی ہوں۔ ایک دو آہنی پنج ٹھونک دیں اگر وہ پھل ٹھونکنی ہوں تو ایک پیچھے اللہ ایک بالشت دو بالشت کے فاصلہ پر اوپر اگر درخت بہت بڑا ہو۔ تو اسکی جڑیں کہو لکڑی ایک یا دو جڑوں کے سر پر پنج ٹھونکیں۔ اور دس دس بیس بیس کے ڈھیلے پتھر رسیوں میں باندھ کر درخت کی موٹی شاخوں میں آدیناں لکریں۔ یہ ترکیب مجرب اور بہت مفید ہے۔ چونکہ درخت پانچ سال کے بعد پھل دینے لگتے ہیں۔ یہ وقت پھل لینے کیلئے موزوں ہے۔ مگر بعض درخت تین اور چار سال کے عمر میں پھلنے کے آثار ظاہر کر دیتے ہیں۔ ایسی عمر میں پھل لینا ٹھیک نہیں ہے۔ پس بہتر یہ ہے کہ مول آنیکے دو ہفتہ پہلے سے درخت کو خوب سیراب رکھا جاوے تاکہ اسکی حرارت کم ہو جائے۔ اس طریق سے پھول اچھل نہیں آویگا۔ بعض اشخاص مول (یعنی پھول) کو توڑ ڈالتے ہیں اس طرح سے عرق جو مٹا رہتا ہے۔ وہ درخت کی قوت کو کم کر دیتا ہے۔ بڑے تھمی آم کو بھی اگر مول آنے سے دو ہفتہ پہلے خوب سیراب رکھا جاوے۔ تو پھل نہیں آویگے۔ اگر آویگے تو کم عرصہ درختوں سے پھل لینے مطلوب ہوں۔ انکے دو ہفتہ مول آنے سے قبل خشک رکھنا چاہیے پانی نہ دیں۔

جن آموں کے درختوں سے پھل لینے مطلوب ہوں انکی جڑوں کے تھلے کہو ڈالیں۔ اور انکو یہی سے گڈریں اور عین عیار ہفتہ تک ہوا اور حرارت آفتاب کیلئے کھلا رہنے دیں بعد ازاں کہا دینی چاہیے۔ جس کا نسخہ آگے لکھا جاتا ہے۔ چونکہ غصہ کہیں پانی

پہلے خود کو تاند میں ڈال کر پانی سے گھولیں۔ پھر کسبیس ملائیں۔ اور اخیر میں چونہ داخل کر کے سب کو آمیز کر لیں جب یہ مرکب تیار ہو جائے تو درختوں کی کھلی ہوئی جڑوں میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ بیج کی ساری کسر داخل سے نکل جاتی ہے۔ موذی جانوروں کا جو پہلو کو نقصان پہنچا ہے۔ ابتدا میں ذکر ہو چکا ہے۔ ان سے پھلوں کو بچانا بہت ضروری امر ہے۔ جس وقت سے کیریاں لگتی شروع ہوتی ہیں۔ اس وقت سے طوطے گلہریاں۔ کتے۔ بوش بلاؤ۔ اور چمکا ڈرو وغیرہ سے حفاظت لازمی ہے۔ رکھو لے ہو شیار رکھنے چاہئیں۔ جو اپنے کام کو دل سے کریں۔ پال ڈالنے کیلئے جو آم توڑے جاویں۔ انکو اس ترکیب سے توڑنا چاہیئے کہ زمین پر نہ گریں۔ ورنہ انکو صدمہ پہنچے گا۔ اور اس کے علاوہ گلنے اور طاعنی ہو جائیگا بھی اندیشہ ہے۔ بانس میں تھیلیاں باندھ کر توڑنے کا طریق عمدہ ہے۔

مضی نہ رہے۔ کہ آم کی ایک قسم پیدا ہوتی ہے جس کی شاخیں تھلی اور لمبی ہوتی ہیں ہندوستان میں جہاں کہیں پیدا ہوتا ہے۔ وہاں باغبانوں کی عدم واقفیت کی وجہ سے خراب ہو جاتا ہے۔ اسکی شاخیں زمین پر پڑتی رہتی ہیں۔ اور اعلیٰ قوت نامیہ میں فرق آ جاتا۔ اسکی پرورش کا اچھی ترکیب یہ ہے۔ کہ یا تو اسکی شاخ کو ابتداء سے جعفریوں پر چڑھایا جاوے۔ یا دیواروں پر اسطرح سے درخت خوب نشوونما پاتا ہے۔ اور جب پھل دیوار یا جعفری پر آدیزاں ہونگے۔ تو عجب بہت بڑا عالم نظر آئیگا۔

کھجور

گو کھجور دکن خصوصیت کیساتھ ملک عرب سے مناسبت ہے۔ اور عرب کو اپنی کھجوروں پر فخر ہے۔ مگر تاہم ہندوستان کے بعض علاقوں میں کھجوریں کچھ کم قابل تعریف نہیں ہوتیں کھجور ایک شیریں اور لذیذ فستہ ہے۔ اسکا درخت بہت اونچا ہوتا ہے۔ اور ادھر جاکر گئے بڑے پتوں کا چتر سا ہوتا ہے۔ تناسیہا چلا جاتا ہے۔ اور اسپر پاؤں لگا نیکے لئے خاصی



جگہ ہوتی ہے۔ گویا تنہ ذرات ایک بلند کاٹھ کی میڑھی
ہوتی ہے۔ مگر ہر کس و نا کس کا اُس پر چڑھنا کام
نہیں ہے۔

صوبہ پنجاب میں ملتان کے علاقہ میں کھجوریں
نہایت عمدہ اور اعلیٰ قسم کی ہوتی ہیں۔ تازہ بھی کھنا
خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ اور اگر عرصہ تک احتیاط سے
رکھی جائیں تو بگڑتی نہیں۔ البتہ انکا بوجھ زیادتی
حالات اور خشکی پیدا سا بندھ جاتا ہے۔ اور
غالباً اسی وجہ سے انکو پند کھجور کہتے ہیں۔ ملتان
اور اسکے گرد و نواح کی آب و ہوا اور زمین بہت کچھ
ریگستان عرب سے ملتی جلتی ہے۔ اسلئے کھجوریں
بکثرت پیدا ہوتی ہیں۔ انرا طاقی وجہ سے اسکا داناں

گرہ ہی تیار ہوتا ہے۔ جو شیر میوے کے بنانے میں برتا جاتا ہے۔ بعض امراض میں طبیعے
کو نیشکر کا میٹھا استعمال کرنے کی ممانعت کر دیتے ہیں۔ اس حالت میں کھجور کا میٹھا برتنے کی
اجازت دیجاتی ہے۔ تاکہ کے درخت کی طرح اس سے ہی اکثر عرق نکالتے ہیں جسے عام
طور پر سینہ ہی کہتے ہیں۔ اس سے پیتے ہیں۔ اور کہتے ہیں۔ کہ اس میں بیر شراب جیسا نشہ ہوتا
ہے۔ علاقہ حیدر آباد دکن میں کھجوریں بکثرت پیدا ہوتی ہیں۔ اور وہاں سینہ ہی پینے کا بہت
رواج ہے۔ لاہور کے پاس شاہدرہ کے مقبرہ میں بہت سے کھجور دھکے درخت ہیں
جنگی برسات میں کھجوریں بہت فروخت ہوتی ہیں۔ کہا نے میں خوش ذائقہ اور قیمت
میں بہت سستی۔ یہاں دو قسم کی کھجوریں ہوتی ہیں۔ ایک کا رنگ زردی اور سخی مائل
دوسری قسم کا بھوسلا سا پوست ہوتا ہے۔ جو باریک کاغذ کی طرح اترتا ہے۔ مغز خاصہ

ہوتا ہے۔ یا تو انکو باغیاں اسوقت قوڑتے ہیں۔ جبکہ بالکل یک جا دیں۔ یا جب گندا جا دیں گو کچور نکادخت بالمقابل تاڑ بہت قوی بلند اور دراز برگ معلوم نہیں ہوتا۔ مگر تاہم برابر گنا جاتا ہے۔ یہ دخت زیادہ تر ریشلی زمین پسند کرتا ہے۔ اور خشک آب و ہوا کا خواستگار ہے۔ دریاؤں کے کنارے ریگستانوں اور بلند ٹیلوں پر بکثرت پایا جاتا ہے بسا اوقات ایسی زمینوں میں بہت جلد نشو و نما پایا جاتا ہے۔ جہاں اور کوئی پودا یا دخت نہیں ہو سکتا کچور کا دخت تخم سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ بارہ چودہ برس میں یہ عالم شباب کو پہنچتا ہے۔ لیکن سیندھی سات سات اٹھ سال عمر میں پھل دینے لگتا ہے۔ اکثر سرکاری باغوں میں ملک عرب اور دیگر علاقوں سے نامی کچوروں کے تخم منگوا کر لگائے جاتے ہیں۔ اور پودے بہت ارزاں قیمت پر فروخت ہوتے ہیں۔

خرما

خرما کچور کی ایک اعلیٰ قسم ہے۔ جسکے شیر میں کمال درجہ کی لطافت و صلاحیت ہوتی ہے۔ اصل خرما عرب کے ریگستان میں پیدا ہوتے ہیں۔ ملک عرب کو کچور پیدا کرنے کی خاص صلاحیت حاصل ہے۔ دیگر مقامات میں جو غری خرمے فروخت ہوتے ہیں۔ اور خشک ہو کر اسکے ذائقہ اور خوشبو میں بہت فرق آ جاتا ہے۔ ایک کتپان صاحب اپنے سفر نامہ میں لکھتے ہیں۔ کہ ایک مرتبہ عرب کے تازہ خرموں کو رومال میں باندھ کر لٹکا دیا تھا۔ ایک رات ادما یک دن انہیں سے خیرہ ٹپکتا رہا۔ اس سے غرمو کی چاشنی کا اندازہ ہو سکتا ہے۔

بعض تجربہ کارا صاحب کی یہ رائے ہے۔ کہ اگر اہل ہند دل شوق سے تجربہ کریں۔ تو ہندوستان میں کئی ایسے مقامات ہیں جہاں کی آب و ہوا میں خرمے کے دخت سرسبز ہو سکتے ہیں۔ اور قریب قریب ویسا ہی عمدہ پھل دے سکتے ہیں۔ جیسا کہ عرب میں اہلہ لگا تا شوق سے تجربہ کرنا چاہیگا۔ راجپوتانہ اور پنجاب میں اضلاع ملتان مظفر گڑھ۔ ڈیرہ غازی خان۔ وغیرہ

کی نسبت بیان کیا جاتا ہے۔ کہ وہاں کی آب و ہوا انما و خروا کے قمیمہ کیلئے مناسب ہے۔ خروا کے درخت ختم سے بھی تیار ہو سکتے ہیں۔ مگر درختوں کی جڑوں سے جو ٹوٹے نکلے ہیں۔ ان سے انما و خروا کئے جاتے ہیں۔ اور یہی درختوں کی نسبت اچھے رہتے ہیں +

بیر
بیر کا درخت ہندوستان کے ہر حصہ میں پایا جاتا ہے۔ اور اس کا پھل نہایت رغبت سے کھایا جاتا ہے۔ بلکہ قتل اور برباد آدمی کی تشبیہ بیر کی درخت کے ساتھ دی جاتی ہے۔
دھندلخ پرمیوہ سرسبز میں ہاسکی شان میں نہایت موزوں معلوم ہوتا ہے۔ دیہاتی لوگوں کا بیروں سے جب کہ وہ بار درمجموعی ہیں۔ بہت شغل رہتا ہے۔ درحقیقت یہ درخت بہت مفید خیال کیا جاتا ہے۔ اسکے پتے بکریوں اور مویشیوں کو کھلانے ہیں۔ خشک لکڑی کو عمارت اور آلات کشادری کے کام میں لاتے ہیں۔ ٹہنیوں کو جلایے ہیں۔ بعض شوقین بیر کی



(بیر کا درخت)

پتوں سے بال دہوتے ہیں۔ اور کہتے ہیں کہ بالو کو بڑھانے کے لئے تو بکوالا بہت موزوں ہوتا ہے۔ درخت خاردار اور قد کشیدہ ہوتا ہے۔

ہندوستان میں بہت سے ایسے مقامات ہیں۔ جویر کی عمدگی کی وجہ سے مشہور ہیں۔ پیر کو بالعموم تین ہجڑوں میں تقسیم کرتے ہیں۔ پیوندی۔ کاٹے اور جنگلی جنہیں جھڑ پیری کے پیر بھی کہتے ہیں۔ ایک نم کے گول اور سرخ پہاڑی پیر بھی آتے ہیں جو کہانے میں کیس قدر شیریں ہوتے ہیں۔ انکو گہی میں بھونکر اور مصلے ملا کر سینو سونیں بھرتے ہیں۔

پیوندی پیر قدم بڑا ہوتا ہے۔ اور گول اور لمبوتراعدہ اقسام کا ہوتا ہے۔ کاٹے پیر سرخ اور زرد رنگ کے ہوتے ہیں۔ اکثر وفالینہ ہوتے ہیں۔ مگر بعض درخت کے پھل شیریں بھی ہوتے ہیں۔ مگر یہ شہروں میں اگر بہت کم فروخت ہوتے ہیں۔

پادری فرنجی صاحب درست فرماتے ہیں۔ کہ جس پیر کا پھل گول ہوتا ہے۔ اسکا پتا بھی گول ہوتا ہے۔ اور جب کا پھل بیضیادی ہوتا ہے۔ اس کا پتا بھی بیضادی ہوتا ہے۔ موسم برسات کے وسط میں بیر کے درخت پر پھول آتا ہے۔ اور پندرہ بیس دن بعد چھوٹے چھوٹے بیر نمایاں ہو جاتے ہیں۔ جو رفتہ رفتہ بڑھتے سہتے ہیں۔ اور موسم سرما کے وسط میں کہانے کے قابل ہو جاتے ہیں۔

ایک صاحب فرماتے ہیں۔ کہ میر کو بھی میدان ہونے کی صلاحیت حاصل ہے۔ اگرچہ اتناک شاید کسی صاحب نے تجربہ پر توجہ نہیں فرمائی۔ درخت تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔ اور بہت جلد بڑھ جاتا ہے۔ اور پھل لے آتا ہے۔ نصب کرنے کے ایک سال بعد ہی انہیں چشمہ یا پیوند لگا سکتے ہیں اور بعد ازاں یہ دوسرے سال ہی بالعموم پھل میںے نکلتا ہے۔ جب پھل ختم ہو جاوے تو اسے چھانٹ دینا چاہیے۔ تاکہ دوسرے سال زیادہ پھل دے اور خوب پھلے۔

لاہور میں ایک پھل شروع موسم بہار میں اگر فروخت ہوتا ہے۔ اور دوکان دار اسے کاٹی پیر کہتے ہیں۔ یہ رنگ میں سرخ ہوتا ہے۔ اور ایک طرح کا ویسی سیب معلوم ہوتا ہے۔ تخم اس میں سے بہت ہی چھوٹا نکلتا ہے۔ جیسے ناشپاتی کا ہوتا ہے۔

فرنجی صاحب کہتے ہیں۔ کہ شکر کے قوام میں اس کی ترکاری نہایت لذیذ بنتی ہے

شوقین ہندوستانی بیروں کا مہربان ڈالتے ہیں۔ اور سرکہ وغیرہ میں بھی بطور چارڈالے جاتی ہیں۔ اسے چشمہ یا پیوند سے تیار کرنا مناسب ہے۔

نارجیل

نارجیل کا درخت بھی ایک مفید اور خوشنما درخت ہے۔ قدر بہت بڑا نظارہ نہایت بخیر صورت جس کا نارجیل کے بہت سے درخت ہوتے ہیں۔ وہاں کی کیفیت دیکھنے کے قابل ہوتی ہے خام نارجیل کو کسی طرح سے استعمال کرتے ہیں جو زیادہ خام ہو۔ اس کے اندر سے سر دیانی ہلکے شربت کی طرح نکلتا ہے۔ موسم گرما میں لوگ اس پانی کو شربت کی طرح پیتے ہیں بعض اس میں کچھ میٹھا بھی ملا دیتے ہیں۔ کچھ دنوں بعد یہی ہلکا سا شربت صاف اور گاڑھے دودھ کی صورت میں میل ہوتا ہے۔ اس دودھ کو پیتے ہیں۔ اور کچھ بہر پر سے کو کہاتے ہیں جو شیریں اور سرد ہوتا ہے۔ اس قسم کا خام نارجیل کل پیل ریل



کی بدولت بنگال اور دکن سے پشا اور اد کوٹہ تک موسم گرما میں پتچا ہے۔ تحقیق سکا ہے۔ کہ جرمن و لے نارجیل کے دودھ سے گہی اور کہن تیار کرتے ہیں۔ جزائر نکالیں نازہ نارجیل کے دودھ سے ایسا نفیس گہی بات کی بات

میں بنا لیتے ہیں۔ کہ اصل گہی اس کے آگے مات ہوتا ہے۔ پختہ نارجیل بطور خشک میوے کے استعمال ہوتا ہے۔ اور مٹھائیوں میں پڑتا ہے۔ اہل ہندو کے مذہبی رسوم میں نارجیل بہت یزنا جاتا ہے۔ خالص کہو پر سے کے نہایت عمدہ پٹیرے بنتے ہیں۔ نارجیل کے خول سے ہزاروں لاکھوں حقتے بنائے جاتے ہیں۔ جن کی بڑی بھاری بکری ہوتی ہے۔ نارجیل کا قیل لمبی کاموں میں آتا ہے۔ نارجیل کی جٹا سے مضبوط رستے رسیاں تیار ہوتی ہیں۔ یہ جٹا گدیوں

اور چوکیوں وغیرہ میں بھری جاتی ہیں۔ وغیرہ وغیرہ اب ان سب امور سے اندازہ لگایا جاسکتا ہے کہ کٹڑی اور پتوں کے علاوہ نارجیل سے کتنے کام نکلتے ہیں۔ ایسا درخت کس حالت میں غیر مفید اور حقیر نہیں کہا جاسکتا۔

یہ درخت نیگال۔ وکن۔ ساحل کارو سنڈل اور الما بار وغیرہ میں کثرت پیدا ہوتا ہے اور کسی آس پاس کے جزائر میں بہت پایا جاتا ہے۔ اور جگہ کی آب و ہوا اس کے موافق نہیں مگر کوشش کی جائے تو اسکے پیدا کر نیکی اور ملکوں کی زمین میں بھی صلاحیت آسکتی ہے۔ مگر انتخاب مقام آب و ہوا کے لحاظ اور نگہداشت میں بہت ترقی کرنا پڑتا ہے۔ چونکہ نارجیل بونے سے بارہ چودہ برس میں پھل دینے کے قابل ہوتا ہے۔ اسلئے لوگ ذرا اسکی جانب کم توجہ کرتے ہیں۔ مگر تجربہ اسکا شاہد ہے کہ اگر مناسب تدابیر اختیار کیجائیں تو ساتویں اور آٹھویں سال نارجیل سے پھل اترنے لگتے ہیں۔

بہت لوگوں میں اس درخت کی نسبت توہمات باطلہ چلے آتے ہیں۔ کہ جو اسے لگاتا ہے وہ اسکا پھل نہیں کھاتا۔ لہذا نوجوانوں کو اس کے لگانے کی ممانعت کی جاتی ہے۔ صرف بڑھو کو یہ کام سپرد کیا جاتا ہے۔ چونکہ یہ درخت ایک عرصہ میں جا کر بار آور ہوتا ہے۔ اسلئے بہت سے بڑھو کو اپنے لگائے ہوئے درختوں کا پھل کھانا نصیب نہیں ہوتا۔

عام شرم کے نارجیل کے مولے اسکی کسی خاص قسم میں بھی ہیں۔

راج ناریل۔ یہ بزرگ رنگ میں پیدا ہوتا ہے۔ اور رنگ اسکا نارنجی ہوتا ہے۔ رابن سن صفا لکھتے ہیں کہ ۵۰ فیٹ سے ۲۰ فیٹ تک بلند ہوتا ہے۔ یہ رنگ ذائقہ اور خوشبو میں بہت عمدہ ہوتا ہے۔ مگر چونکہ سنگھالی امرار اور معمولی رنگ بننے کے باغچوں کے مولے اور جگہ بہت کم پایا جاتا ہے۔ اسلئے آسانی سے دستیاب نہیں ہوتا۔ باؤن ناریل جزائر نکاس میں اسکی بہت قدر ہے اور بلاشبہ یتیم بھی بہت خوش ذائقہ شمار ہوتی ہے۔

جڑی ناریل۔ اسکا پھل بہت خوبصورت۔ صاف اور گہرے سنہری رنگ کا ہوتا ہے

اسکی زیادہ قدر ضرورت اسکے دودھ کے باعث ہوتی ہے +
 ساحل کارو منڈل کا نابیل بیضی شکل کا ہوتا ہے۔ اس میں چمک بہت ہوتی ہے رنگ
 میں سرخی اور زردی دونوں ملی ہوئی ہوتی ہیں۔ ملک کے کنارے کے نارجیل کا پھل کاسبز رنگ
 کا ہوتا ہے۔ مالا یا اسکے نارجیل کا وہ حصہ جو درخت سے لٹخا ہوتا ہے۔ کسی قدر چوڑا ہوتا ہے
 جزائر مالدیپ میں نارجیل چونکہ ریتی زمین میں پیدا ہوتا ہے۔ اس لئے چھوٹا اور بڑا لکڑی کا ہوتا ہے
 جزائر اکم کا نابیل (جو جزیرہ سنڈا اور ملاکار کے درمیان واقع ہے۔) چھوٹا ہوتا ہے۔ مگر
 نہایت پرمغز جزائر بھوکار کا نارجیل بڑا اور تھوڑا ہوتا ہے۔ سنگاپور کا نارجیل لمبا اور
 بیضی شکل کا ہوتا ہے۔

نارجیل اس زمانہ میں بالعموم ایسے باغوں میں کھیتی تھیت پر غید کر لگاتے ہیں۔ بجا
 کام ہی محض پودا اور پھیری تیار کرتا ہے۔ انگریزی میں ایسے باغچوں کو نرمی کہتے ہیں۔ اگر
 گہر میں لگانیکے لئے پودے تیار کرنے ہوں تو بہتر ترکیب یہ ہے۔ کہ پختہ اور سطح سے
 صاف ادبے نقص نارجیل کے پھل کو اچھیل میں بالو اور دریٹ کی نرم اور تر مٹی میں اس طرح
 کہ وہ ریت اور مٹی سے چھپ جائے اور ایک انچ مٹی اسکے اوپر رہے۔ ہر روز اس سے پانی
 اسوقت تک دیں۔ کہ اس میں سے گلہ پھوٹ آوے اور جب نشوونما ہونے لگے تب
 حسب ضرورت پانی دیں اور گرمی سردی سے بچا دیں۔ نہایت احتیاط رکھیں +

نرمی سے لگائے ہوئے پودے یا خانہ ساز پودے یا خانہ ساز پودے کو تین فیٹ
 گہری زمین میں گائیں۔ ادھ کاٹتے وقت آدھ سیر نمک اور دیارے کی ریت یا کسی تالاب کی
 مٹی نرم اور تر مٹی بچھا دیں۔ نارجیل کے درخت میں جن فیٹ کے فاصلہ پہ ایک دوسرے
 سے لگنے چاہئیں درخت لگا کر ادر سے پانی دیں اور دو سال تک درخت کو خوب تر کہیں
 حرارت آفتاب سے بچانیکہ لئے س پرچھائیاں وغیرہ باندھ دیں۔ جب زیادہ بلند ہو جائے
 تب اس قسم کی احتیاط ضروری نہیں۔ مگر بیچ سال تک ہر سال نارجیل کے درخت کا حال

کیسے دیکھو دکر اسیں دریائے کی ریت اور تالاب کی نرم مٹی دیتے رہتے ہیں۔ یہ دونوں چیزیں اکٹھا دیکھا کام دیتی ہیں۔ اور درخت بہت جلد نشوونما ہوتا ہے۔ نیگالی میں اس ترکیب سے پانچ سال کے بعد درخت میں پھول آجاتے ہیں۔ غرضیکہ اس ترکیب سے کام لیا جاوے تو بہت جلد درخت تناور ہو جاتا ہے۔

اگر پتے گہنے ہو جاویں۔ تو ماہ ستمبر میں جڑوں کے پاس کے پتے چھانٹ دیں۔ اس طرح سے درخت سے فضول بار دور ہو جاتا ہے۔ اور دوا خوب اچھی طرح سے بڑھتا ہے۔

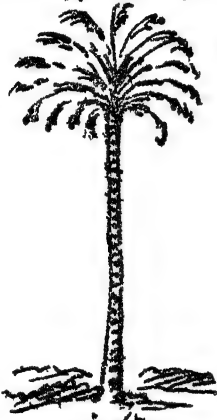
تالاب

تالاب کے درخت کو ہندوستان سے ہی اس ہے۔ اور اس جگہ یہ کثرت پیدا ہوتا ہے۔ مگر یہ نہیں کہ سب جگہ کیساں بلکہ خاص حصوں میں۔ بہار اور مالک متحدہ آگرہ اودھ کی بعض قسموں میں اسکی بہت کثرت ہے۔ قیمت آگرہ و کانپور کی نواح میں بڑے بڑے اونچے تالاب پائے جاتے ہیں۔ یہ درخت اہل دیہات کیلئے بڑی نفع کی چیز ہے۔ مگہیت سے اضلاع میں لوگ اسے بوتا نہیں پسند کرتے۔ پہل انگارنی سے ادھر منجھ نہیں ہوتے۔ اگر باغوں میں دو ایک درخت دیکھے جاتے ہیں۔ تو وہ محض ناہشی ہیں۔ اکثر احباب جنگا نواح اچھا ہوتا ہے۔ زیب و زینت کیلئے انکو یا مین بلوغ لکوا دیتے ہیں۔

قد و قامت میں یہ ۵۰ فٹ کی بلندی تک جاتا ہے۔ پتے اسکی چوٹی پر ہوتے ہیں۔ ادھ بہت بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ ان پتوں سے پٹکے اور کئی قسم کی چیزیں تیار کی جاتی ہیں۔ تالاب کی ساق کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔ جوں جوں درخت پورا نا ہوتا جاتا ہے۔ لکڑی زیادہ مضبوط ہوتی جاتی ہے۔ نو دس برس میں یہ پھیل اور تالاب دینے کے قابل ہو جاتا ہے۔ ادھ ۶ برس میں عالم شباب کو پہنچتا ہے۔ اور کہتے ہیں کہ اسکی عمر دوسو برس تک کی ہوتی ہے۔ مگر بالعموم پرانا تالاب کاٹ کر دیہاتی استعمال میں لے آتے ہیں۔ کیونکہ کچھ اسکی لکڑی جلا کے کام میں آجاتی ہے۔ اور کچھ عمارت میں کام دیتی ہے۔ پتے خشک کر کے جلائے جاتے

ہیں +

تاڑ کا پھل پھلوں کے لحاظ سے کسی شمار میں نہیں۔ مگر تاہم اپنی وضع کا پھل ہے۔ اہل دیہات اسے شوق سے کھاتے ہیں شہروں میں بھی جا کر ذر ذرت ہوتا ہے۔ بعض شوقین اصحاب اسکے غیرہ کی چاشنی میں کمی لڈیہ چیزیں بناتے ہیں۔ پھل کا ذائقہ اچھا ہوتا ہے اسکی ششاس میں کسیدہ تر سنی ہوتی ہے۔ جو لوگ نشہ کینا طر تاڑی پیتے ہیں وہ اچھا نہیں کرتے البتہ تاڑی سے سرکہ وغیرہ عمدہ تیار ہو سکتا ہے۔



تاڑ کا درخت

تاڑی تاڑی میں نشہ نہیں ہوتا۔ البتہ باسی اور کھٹی تاڑی میں کہتے ہیں کہ بیر شراب جتنا نشہ ہوتا ہے۔ یعنی فدا سا آنکھوں میں سرمد آ جاتا ہے۔ تاڑی میں خاص غذا زیت ہوتی ہے۔ اسلئے دیہاتیوں کو یہ ایک طبع غذا کا کام دیتی ہے۔

تاڑ و دھنم کا ہوتا ہے۔ ایک پھل تاڑ۔ دوسرا مل تاڑ جس میں پھل لگتے ہیں۔ وہ پھل تاڑ کہلاتا ہے۔ اور جس میں سے صرف تاڑی نکلتی ہے۔ وہ بل تاڑ معمولی طور سے

تاڑ ۱۵ یا ۱۶ سال میں جا کر پھل لاتا ہے۔ مگر غور و پرداخت سے نو یا دس سال میں بار آور ہو جاتا ہے۔

تاڑ کا درخت بیج سے پیدا کیا جاتا ہے۔ ہر پھل میں دو تین تخم پاؤ یا آدھ سیر و ذنی نہایت سخت موجود ہوتے ہیں۔ پختہ تخم کو زمین میں گاڑیں اور برابر پانی دیتے رہیں تخم لکھنے کا موسم شروع اکتوبر میں اچھا ہوتا ہے۔

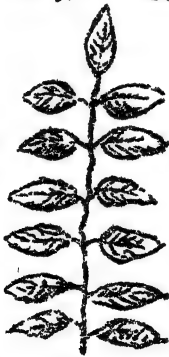
ایک صاحب فرماتے ہیں کہ تاڑی سے ایک عرق کھینچا جاتا ہے۔ جو کئی امراض کو مفید ہے۔ خاص کر دباؤ موموں میں چونکہ یہ بہت ہی کم لاگت سے بہت سا کھج سکتا

ہے۔ اسلئے اس فوج کے زمینداروں کو جہاں تاثری بکثرت پیدا ہوتی ہے، اس طرف متوجہ ہونا چاہیے۔

کچ

کچ کا درخت ہندوستان میں ہر جگہ پیدا ہوتا ہے۔ یہ اور بات ہے کہ کس جگہ کم اور کس جگہ زیادہ یہ بونے والوں اور شائقین کے مذاق پر منحصر ہے۔ کہ وہ کیسے نفع نصیب کر دیں ممالک متحدہ اگر وہاں کچ بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ بریلی میں کچ کے بہت درخت ہیں اور افراط سے پھل پاتے ہیں۔ اس کا درخت قد میں ۳۰ و ۲۳ فٹ تک بلند دیکھا گیا ہے۔ پتے چھوٹے چھوٹے خوبصورت اور گہنے ہوتے ہیں۔ پھول کارنگ ہلکا زردی مائل ہوتا ہے۔ خام پھل نہایت سبز رنگ کا ہوتا ہے۔ اور پختہ ہونے پر سستی رنگ کا ہو جاتا ہے۔

کچ کے تین بھلہ ہوتے ہیں۔ پھل کھٹ سٹھا ہوتا ہے مگر اس میں سے خوبصورت پھل آتی ہے۔ عمدہ قسم کی کچ میں نہایت شیریں



پھل آتے ہیں۔ سال میں دو مرتبہ پھل اترتے ہیں۔ ایک ماہ جنوری میں اور ایک ماہ ستمبر میں یہ حال ہوتا ہے۔ کہ اوپر پھل اترتے ہیں۔ اور اداہر پھول آنے شروع ہو جاتے ہیں کچ کا درخت معمولی طرحی سے تقسیم ہوا جاتا ہے۔ خام کچ آچار اور مرچ

کے بہت کام آتی ہے پختہ نہائی جاتی ہے۔

ڈاکٹر بریس کہتے ہیں کہ اس کے پھل کو کھجے بہت خوشنما ہوتے ہیں۔ فرنیجرتاب کہتے ہیں کہ گندہ کچ کو سبزی کے ذائقہ کی مانند ہوتی ہے۔

کرخ چینی

چینی کرخ بھی کرخ کا ایک قسم ہے پھل اسکا چھوٹا ہوتا ہے۔ اور پوری پختگی کی حالت کو پہنچ کر سبزی رہتا ہے۔ ذائقہ اس کا بہت پسندیدہ خیال نہیں کیا جاتا۔ یہ درخت پیوند سے تیار کیا جاتا ہے۔

اُلی

اُلی کے درخت کو ہندوستان سے خصوصیت کے ساتھ مناسبت۔ مجھ۔ حکماء سے ہندی نژاد کہتے ہیں۔ چنانچہ اسوج سے اسکا نام ہندی رکھا گیا ہے۔ گو اسکا پھل بہت شریف کے قابل نہیں ہے۔ مگر تاہم اپنی وضع کا خاصہ ہے۔



اُلی کا بیج

اُلی کا درخت گو بہت اونچا نہیں ہوتا۔ مگر پھل بہت زیادہ ہوتا ہے۔ شافیر گہنی اور پتے ایک ڈنڈی پر برابر برابر اور چھوٹے چھوٹے لگے ہوتے ہیں اور پھل زردی مائل بنیاد ہوتے ہیں۔ ماہی

اس شجرہ کو لانا ہے۔ مگر پھل خندہ کی کے خیر میں جا کر خنجر جاتا ہے۔ تین قسم کا اُلی ہوتی ہے۔ (۱) جسکے پھیاں بالکل ترش ہوتی ہیں۔ (۲) جسکا مغز سرخ اور کھٹ میٹھا ہوتا ہے۔ (۳) جسکے مغز کارنگ کھلابی ہوتا ہے۔ اور اس میں قدرے علاوہ تابی جاتی ہے۔ خام اُلی کو جھلکا سبزی

مائل ہوتا ہے۔ اور بہت طایم ہوتا ہے۔ غام اہلی کی کثرت سے ہری چٹنی بنائی جاتی ہے۔ کچلا
میں پڑتی ہے۔ اور نمک لگا کر کھائی جاتی ہے۔ تختہ اہلی کی کھٹائی خواجہ والے بہت برتتے ہیں
دکن میں اہلی کی بہت خورش ہے۔ مرتبہ بہت پڑتا ہے۔ اطباء اسے اکثر امراض میں بھی مریض کو
دیتے ہیں۔

اہلی کا درخت معمولی طریق سے باسانی تمام قسم سے تیار ہو سکتا ہے۔ مگر پوری فرنگی صاحب
اسٹے کے ذریعہ تیار کرنیکی سفارش کرتے ہیں۔ اگر ملے۔ کہ سوخ سے چل کی حیثیت میں لگائی جاتی ہے۔

ولایتی اہلی

اس درخت کا وطن فرنگی صاحب ملک بنگال لکھتے ہیں کہتے ہیں۔ کہ کلکتہ کے سرکاری بیج
میں اسکے دو تین درخت ہیں۔ مگر وہ پورے طور پر نشہ دہا نہیں ہوئے اور نہ اچھا پھل دیا۔ اپنے
وطن میں یہ درخت شتر خر کے اٹھ کے برابر پھل دیتا ہے۔ لیکن کلکتہ میں ایک چھوٹے ولایتی بیج
سے زیادہ پھل دیتا ہے۔ شتر خیر نہیں ہوئے۔

صوبہ دکن کی نسبت کہا جاتا ہے۔ کہ اس درخت کے تنہ کیٹے بہت مؤثر ہیں۔ ولایتی اہلی
چھلکا ہلادی اہلی کے چھلکے سے بہت مشابہت رکھتا ہے اسکے پھل کے شیرہ سے نہایت خوش
ذائقہ شربت تیار ہوتا ہے۔ نظام ہندوستان میں یہ کسی اور مصروف کا نہیں۔

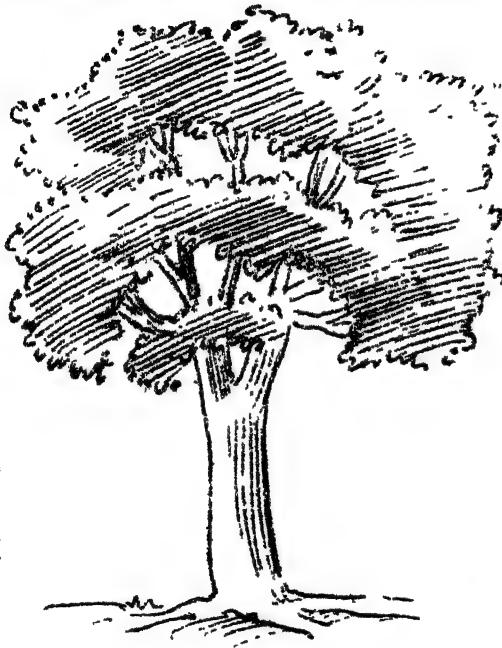
بعض اہل اللہ کے قول ہے۔ کہ اگر اس درخت کا اطراف دکن میں اسٹے سے تیار کیا جاوے
تو کامیابی کی پوری توقع ہے۔

جامن

ہندوستان میں جامن ایک اچھا میوہ گنا جاتا ہے۔ اسکی شاخوں کی کٹنی تو پھرج ہوتی ہے۔
اور غالباً یہی وجہ ہے۔ کہ اس پر چڑھنے کی ممانعت کیجاتی ہے۔ مگر نہ کی کڑی بہت مضبوط ہوتی
ہے۔ اور عمارت کے بہت کام کی خیال کیجاتی ہے۔ مگر گرمیوں میں اس پر جگمگ آتا ہے۔ اور پھل آتا

شرع ہوتا ہے۔ خاص پھل چھوٹا اور سبز ہوتا ہے۔ گوبرسات کا پانی پڑتے ہی پھر لٹکتا ہے۔ اند
جہٹ شریخ ہو کر گہرا سیاہ ہو جاتا ہے۔ جامن کہانے کی بہار برسات میں ہوتی ہے۔ ہم کہانے
کے بعد اکثر جامن کہاتے ہیں۔ تاکہ جلد معقم ہو جائیں۔ جامن کے عرق سے سرکہ بھی نکالا جاتا ہے
جو بہت ماضم اور صید ہوتا ہے۔

ہے +



(نخل جامن)

جامنوں کے درخت
کئی اقسام کے ہوتے
ہیں۔ بعض جامن کے
درخت کاٹے کہلاتے
ہیں۔ ان میں پھل بہت
چھوٹا ہوتا ہے۔ اور اند
دری نہیں ہی گٹھلی ہوتی
ہے۔ بعض درختوں میں
اوسط درجہ کا پھل مگر
بعض درخت ایسے ہوتے
ہیں کہ جنس پھل بہت
بڑا و چھوٹے لہذا کے

برابر پیدا ہوتا ہے۔ اور گٹھلی اند سے بہت چھوٹی چنے کے برابر نکلتی ہے۔ گودا بہت خوش
ذائقہ اور ملائم ہوتا ہے۔

کہتے ہیں کہ اس درخت کو میدان ہو جائیگی صلاحیت حاصل ہے۔ اعلیٰ درجہ کے جامنوں کے
درخت جانند ہر میں مندرجہ ذیل کی کوٹھی میں موجود ہیں۔ جیسا پھل بہت بڑا اور گٹھلی برائے

نام ہوتی ہے۔ اسکا درخت معمولی طور سے تخم سے پیدا ہو سکتا ہے۔

کھرنی

پادری فرخضر صاحب جو الہ ڈاکٹر ہو کر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ کھرنی کا درخت ملک چین جزیرہ چین اور ملائیشیا میں خوب پویا جاتا ہے۔ اسکے بونے کی غرض زیادہ یہ ہوتی ہے کہ پھل حاصل کریں۔ اور کچھ عرصہ بعد کڑی کو کام میں لادیں۔ اگرچہ کھرنی اعلیٰ درجہ کے پھلوں میں شمار نہیں ہوتی۔ تاہم اپنی وضع اور ذائقہ میں بڑی پیسی نہیں ہے۔

بچگی چوڑی کھرنی کو ذرا ماتھ سے دباتے ہیں سفید سا ودھ نکلتا ہے۔ جو کھاتے وقت زبان اور لبوں پر چپک جاتا ہے۔ کھرنی قد میں بہت چوڑی اور رنگ میں پختہ ہونے پر زرد ہو جاتی ہے۔ اسکا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ اور اسکی علامت میں کسی قدر زلالا پن پایا جاتا ہے اسکے اندر سے سیاہ تخم نکلتا ہے۔ درخت بہت اونچا سایہ دار ہوتا ہے۔

اسکے بونے کی معمولی ترکیب ہے۔ پودا تخم سے پیدا کیا جاتا ہے۔ بہت احتیاط کی ضرورت نہیں البتہ ابتدا میں کسی قدر لہو اور پالے سے بچاؤ کی ضرورت ہے۔



پنجاب میں کھرنی کا درخت بہت کم پایا جاتا ہے۔ جسکی وجہ یہ ہے۔ کہ ادیر کے لوگ بہت سے پہلوں سے ناواقف ہیں۔

باغ میں کئی بڑے درخت ہوتے ہیں۔ جو صرف سایہ کے لحاظ سے

نصب کئے جاتے ہیں۔ اگر کھرنی کے دو چار درخت لگا دیئے جا دیں تو وہ درخت مطلب حال جو کھرنی

کٹھن

کٹھن ہندوستان کا پھل ہے۔ لیکن بنگال اور اودھ میں بہت ہوتا ہے پنجاب میں اس کی سخت قلت ہے البتہ سرکاری باغ میں چند درخت ہیں۔ اس کی قلت کی پنجاب میں یہ وجہ نہیں معلوم ہوئی کہ یہاں کی زمین کو اسکے پیدا کر نیکی صلاحیت حاصل نہیں۔ بلکہ یہاں کے لوگوں کو اس کی قدر نہیں معلوم اور سوائے بڑے بڑے شہروں کے خاص خاص باشندوں کے باقی اس کے نام سے بھی ناواقف نظر آتے ہیں۔ پھل کے لحاظ سے اس قدر جسامت کا نہیں ہوتا۔ خام حالت میں اس کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ اور عالم پختگی میں زرد چمکا اس کا سخت اور ایک طرح سے غاردار ہوتا ہے۔ اگرچہ وہ انھن کو چھتے نہیں۔ اندر سے گودا اور بیج ہوتے ہیں۔ کچے کٹھن ترکاری کے طور پر بنائے جاتے ہیں۔ نہایت شیریں ہوتے ہیں۔ اور خوشبو بھی پائی جاتی ہے۔ گو بعض اشخاص کو اس کی خوشبو ناگوار معلوم ہوتی ہے۔ کٹھن کے بیج پکائے بھی جاتے ہیں۔ اور بھونکر بھی استعمال کرتے ہیں بہت خستہ ذائقہ دار ہوتے ہیں۔ بچا کٹھن قابض ہوتا ہے۔ اگر اسے کھانا کھانے سے پہلے کھایا جائے تو زرد مہم ثابت ہوتا ہے۔

ماہ نومبر سے کٹھن کے درخت میں پھول آنے شروع ہوتے ہیں۔ اور شروع برسات میں پختہ ہو جاتا ہے۔ توڑنے کے بعد دو تین روز میں ہی خود بخود حرارت کے باعث پک جاتا ہے دو قسم کا کٹھن پایا جاتا ہے۔ ایک میاں اور ایک بڑا پھل کا بڑا چھوٹا ہونا درخت کی قسم پر منحصر ہے۔ بڑے کٹھن قابل تعریف ہوتے ہیں۔ جیسے کٹھن بالعموم ترکاری کے کام میں لائے جاتے ہیں۔ ایک تجربہ کار صاحب اپنے ذاتی تجربہ سے کٹھن کی زمین میں پیدایش کی اسطرح کیفیت لکھتے ہیں:-

”جو کٹھن کا پھل زمین کے اندر پیدا ہوتا ہے۔ نہایت عمدہ ہوتا ہے۔ جب ایسا پھل پختگی پر آتا ہے تب زمین شق مہم ہوتی ہے۔ اور چوٹیوں دہاں پر کثرت سے دکھائی دیتی ہیں بھولہ اچھی

قسموں کے کھٹل کی ایک قسم ہوتی ہے۔ جسکو خواجہ کا کھٹل کہتے ہیں۔ یہ قسم بڑے اور شیریں دانے پیدا کرتی ہے۔ کھٹل کا درخت تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔ عوام کا یہ خیال ہے کہ جب کھٹل کا درخت ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہ لکایا جاتا ہے۔ تب ایسا درخت یاد نہیں ہوتا ہے۔ یہ خیال غلام تجربہ حقیقین ہے۔ مولف کو اس امر کا تجربہ فاتی بھی حاصل ہے۔ کھٹل کے عودہ اور بڑے دانہ کے پیدا کرنے کی ایک ترکیب یہ ہے۔ کہ کھٹل کا تخم مع مضر خوردنی زمین میں نصب کرتے ہیں۔ جب تازہ درخت تخم سے نکلتا ہے۔ تب تین یا چار فیٹ کے ٹہن کے ٹکڑے کو نصف سے شق کر کے زمین میں اس طرح ٹکا دیتے ہیں کہ نیا درخت اس بانس شق شدہ کے درمیان میں اُجاوے۔ تھوڑے عرصہ میں اس بانس کے اندر سے بڑھ کر وہ نیا درخت سر باہر نکلتا ہے۔ اس وقت میں بانس کے دونوں مجزوں کو جو بنظر اچھا بستہ رہتے ہیں۔ علیحدہ کر کے بعد اس نئے درخت کو زمین پر جھکاتے ہیں، چوڑا اس میں نہایت نرمی رہتی ہے۔ جھکانے میں کی طرح کی دقت نہیں ہوتی ہے۔ جب زمین کے بل ہوجاوے۔ تب اس کے تنہ کو چوبیس بانس کے اندر رہنے کے لانا اور سیدھا ہوجانا زمین کی طرح ہاتھ نہیں۔ بلٹھنے سے شکل تنہ کی ہیچ کش کی سی ہوجاتی ہے۔ بعد ہاتھ کے اس تنہ کے اوپر مٹی ڈالتے ہیں۔ اور مٹی سے تمام درخت کو بہ استثنائے سر چھپا دیتے ہیں جس قدر سر کھلا رہتا ہے۔ دنا سے درخت بالیدہ ہونا شروع ہوتا ہے۔ اور رفتہ رفتہ معجزی درخت کی طرح ہوجاتا ہے۔ جو حصہ کہ زمین میں دفن رہتا ہے۔ وہ بھی تیز زمین بالیدہ ہوجاتا ہے۔ پانچ یا چھ برسوں میں جب درخت پھل دیتا ہے۔ تو نہایت عموماً اور بڑے پھل کثرت سے وہ زمین اس گڑھے ہر گھٹنے میں پیدا ہوتے ہیں۔ (اور وہی لطف دکھلاتے ہیں۔ جو اتفاقاً زمین کے اندر کا کھٹل لطف پیدا کرتا ہے) اس عمل سے ظاہر ہے۔ کہ زمین میں بھی کھٹل پیدا ہو سکتے ہیں۔ تخم سے کھٹل باسانی پیدا ہو سکتا ہے۔

ٹرل

ٹرل کا درخت بالغ ہم مالک متحدہ اگر وہ دودھ میں جوتا ہے۔ اور جبکہ کم پایا جاتا ہے پنجاب میں اسے شادو نادر ہی کوئی جانتا ہوگا۔ پہلو کے لحاظ سے یہ بہت اونٹ ہے۔ البتہ بہت بچا ہوا ٹرل ترشی مائل شیریں ہو جاتا ہے۔ اور کھٹ مٹھ ذائقہ کی وجہ سے اکثر دہقانی لوگ اسے بہت کھاتے ہیں۔ عام ٹرل کی چٹنی بنائی جاتی ہے۔

ٹرل کا درخت آہم کے برابر درخت چاڑھا ہوتا ہے۔ پھول آنے سے پہلے اس کے تمام پتے جھڑ جاتے ہیں۔ پھول اس کا بسنتی رنگ کا ہوتا ہے۔ جسکی ترکاڑی بھی بنتی ہے۔ کچا پھل سبز اور پختہ سرخی مائل رہتا ہے۔ پھل کے اندر بہت سے بیج ہوتے ہیں۔ اسکے گودے میں کمیتدر دودھ ہوتا ہے۔ جو کھاتے وقت لبوں پر چپک جاتا ہے۔ اسے اکثر منگ کے کنا سے یا دیران قطعات میں بٹکا دیتے ہیں۔ لکڑی کئی کام دیتی ہے۔ درخت تخم سے بڑا ہوتا ہے۔

گولر

گولر کہا جاتا ہے۔ گولر کو پھلوں میں شمار کرنا اپنے مذاق کی منہی کرانی ہے۔ مگر آخر وہ بھی اپنی قسم کا پھل ہے۔ اسے پھلوں کے زمرہ میں آسکتا ہے۔ گولر کو اکثر اصباغ انجیر خوش بھی کہتے ہیں۔ درحقیقت یہ انجیر کی ایک جنگلی قسم ہے۔ دو قسم کے گولر کے درخت پائے جاتے ہیں ایک وہ جسکے پھل بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔ اور ایک وہ جسکے پھل بہت بڑے ہوتے ہیں بعض مقامات میں گولر کو پھوس ہی کہتے ہیں گولر کا درخت قد میں بڑا ہوتا ہے۔ اور اسکے پتے بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ بہت کچھ ہمیشہ بہت رہتے ہیں اس پر پھول آسکتا ہے۔ نے نہیں دیکھا اکثر خوش اعتقاد یہ خیال کرتے ہیں کہ دیوالی کی آدھی رات کو گولر کے درخت پر صرف ایک پھول آتا ہے۔ اگر وہ کسی کو مل جائے تو وہ مال مال ہو سکتا ہے۔



(گولہ)

گولہ کے پھل کارنگ حالت خامی میں سبز اور پک کر سندوری ہو جاتا ہے۔ پکے ہوئے گولہ کو اگر بھاڑ میں نہ اندر سے چھوئے چھوٹے بھنگے نکلتے ہیں۔ انکو صاف کر کے دھقانی لڑکے خوب کہتے ہیں۔ انکا ذائقہ شیریں ہوتا ہے۔ اور ناکواری نہیں گزرتا کچے گولوں کو صاف کر کے اکثر لوگ ترکاری بناتے ہیں دوسری طبیعت گولہ اور اسکی چھال کو بہت استعمال کرتے ہیں۔ ایک صاحب کہتے ہیں کہ اگر کسی نے ایفون کھالی ہو۔ تو اسے گولہ کی چھال سے کر پانا نہایت مفید ہے۔ باغونیکے کسی گوشہ میں لگا دیا جائے۔ تو کچھ مضافتہ نہیں وقت ہر وقت کام آتا ہے۔ اسکی مگلائی کی کچھ ضرورت نہیں جنگلی درخت ہے۔ خود بخود نشوونما پاتا ہے۔ تخم اور قلم دونوں سے نسل ہو سکتا ہے۔

کٹھنیل

کٹھنیل کی ایک بڑی جنگلی قسم ہے جسکی جلد نہایت سخت اور مضبوط ہوتی ہے پھل بالعموم وزن میں پاؤ یا ڈیڑھ پاؤ کے قریب ہوتا ہے۔ پوست کے اندر بھورے رنگ کا گودا ہوتا ہے جس کا مزہ ترش ہوتا ہے۔ کٹھنیل اکثر برہمن عالم جنگلی کو پتہ ہے۔ نرغیر صاحب لکھتے ہیں کہ خاص ترکیب سے اسکا مربہ تیار ہو سکتا ہے۔ جو کسی قدر ذائقہ میں سیب کے مربہ سے ملتا ہے۔ زیادہ کھانے سے سہل ہو جاتا ہے۔ مگر ضروری مقدار میں

واقع قبض نہا جاتا ہے۔ اس کا درخت تخم اور قلم دونوں سے باسانی تیار ہو سکتا ہے۔ کچھ بہت ترود نہیں کرنا پڑتا *

بیل

بیل کا درخت ہندوستان کے ہر حصہ میں پایا جاتا ہے۔ اہل ہنود مذہبی عقاید کی رو سے اسے متبرک شمار کرتے ہیں۔ بیل کا درخت خاردار اور قد میں چالیس فیٹ تک بلند پایا جاتا ہے۔ اسکی لکڑی ہزہت مضبوط اور عمارت کے بہت کام کی جوتی ہے۔ آلات کٹھنری اس سے بہت عمدہ تیار ہوتے ہیں۔ مداس اور بنگال کے جنگلوں میں نہایت اعلیٰ قسم کے بیل کے درخت بکثرت پائے جاتے ہیں۔ اسکے پتے رنگ سبز ہوتا ہے۔ اور ایک ڈنڈی میں تین ہوتے ہیں ایک اوپر دوا میں بائیں۔ پھل کی شکل تودریا بمبیائی ہوتی ہے۔ پھل کا وزن پاؤ بھر سے لیکر آٹھ دس سیر تک تحقیق ہوا ہے۔ گویا ایک بیل ایک بڑے کنہر کے لئے کافی ہے جن درختوں میں چھوٹے پھل لگتے ہیں۔ ان کے اندر مغز کا رنگ شمرتی ہوتا ہے۔ اور کم شیرینی ہوتی ہے۔ تخم زیادہ نکلتے ہیں۔ مگر بڑے بڑے بیوں کے اندر مغز نہایت سرخ اور لپسا شیریں نکلتا ہے۔ کہ کہانی سے ب بند ہو جاتے ہیں۔ بیادہ بیل بھی سنے گئے ہیں۔ مگر دیکھے نہیں۔ ایک صاحب کہتے ہیں کہ بیل کی ایک قسم ایسی ہوتی ہے۔ کہ جس کا پوست نہایت نرم ہوتا ہے۔ اور پیوندی آم کے چھلکے کی طرح چاقو سے پھیلنے سے اتر آتا ہے۔ سخت بیل کے خول کو خشک کر کے اسمیں سوار وغیرہ بھرتے ہیں۔ اور کئی کاموں میں لگتے ہیں۔ بیگمیری اور بیل کی جھال سے دیسی معالج اور طبیب بہت کام لیتے ہیں۔ پھل میں اسے عام طور پر برتتے ہیں۔ اسکا پھل پانچ سے پچنٹا شروع ہوتا ہے۔ اور اگر توڑا نہ جائے۔ تو اگست تک نگارہتا ہے۔ لاہور میں کمزور برسات میں چند میوہ فروش اوسط درجہ کا بیل فروخت کرتے ہیں۔ مگر یہ قابل تعریف نہیں ہوتا بیل کا درخت تخم داہ اور ٹوٹے سے باسانی تیار ہو جاتا ہے۔ اسے جنگلی شمار کر کے کم لوگ اسکی جانب توجہ کرتے نہیں

اگر غرور پر دانت کی جاوے تو اسکا پھل بہت ترقی کر سکتا ہے۔ اور عمدہ پھلوں میں شمار ہو سکتا ہے۔

آملہ یا آٹولہ

آٹولہ کا درخت ہندوستان کے تمام جنوبیوں میں بکثرت پایا جاتا ہے۔ درخت بڑے قد کا ہوتا ہے۔ اور اس کے پتے بہت چھوٹے چھوٹے الی کے پتوں کے مشابہ ہوتے ہیں بعض درختوں میں بہت چھوٹے چھوٹے آٹولے لگتے ہیں۔ اور بعض میں بہت بڑے بڑے آٹولے بطور پھل نہیں کہائے جاتے ہیں۔ بلکہ انکا مرہ پر تائب جو طبی لحاظ سے اعلیٰ درجہ کا شمار کیا جاتا ہے۔ سنا ہے کہ مرزا پورا دہلوی میں آٹولے بیضہ مرغ کے برابر ہوتے ہیں جن کا مرہ دور دور تک فرمائیشی طور پر جاتا ہے۔ آٹولوں کا اچار بھی پڑتا ہے۔

لاہور میں یہ رواج ہے کہ چھوٹے چھوٹے آٹولوں کو بال کرخواچے والے پیچتے ہیں، لگا لگا کر دیتے وقت اسپرنگ پچ مصلح اور کیفیہ کہنا بخور دیتے ہیں مستورات اس قسم کی پچ کو نہایت زیادہ پسند کرتی ہیں۔

آٹولہ کو کھا کر گربانی پایا جاوے تو وہ نہایت خیر میں معلوم ہوتا ہے مفید درخت ہے اسے لگانا چاہیے۔ تخم منگو اگر خربہ کیا جائے تو اسب ہے۔

ہسورہ

ہسورہ ہندوستان میں عام طور پر پایا جاتا ہے اپنی وضع کا یہ بھی پھل ہے اس کا درخت ۲۵-۳ فٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے پتے خوشنما اور گہرے سائے دار ہوتے ہیں یہ ہسورہ کی چھال اندیات کے بہت کام آتی ہے۔ اور اس ڈرہ خود بھی کئی کاموں میں آتا ہے۔ اس ڈرہ کے پتے خواچے والے بہت برتتے ہیں۔

ہسورہ کے درخت کی تین قسمیں پائی جاتی ہیں۔ ایک وہ جس میں بڑے بڑے ہسورے لگتے ہیں۔ انہیں رائے ہسورہ کہتے ہیں۔ جب یہ کچے ہوتے ہیں۔ تو ترکیاری اور اچار کے

کام میں آتے ہیں۔ اور فطوں حالتوں میں نہایت لذیذ ہوتے ہیں۔ اور جب پک جاتے ہیں۔ تو کھانے میں نہایت شیریں معلوم ہوتے ہیں۔ اطباء یونانی کہتے ہیں۔ کہ یہ جگر کی گرمی کو دودھ کر دیتے ہیں۔ دیمیانہ قد کے لہسورہ چنداں کا آمد نہیں ہوتے۔ انہیں اکثر لڑکے کہا جاتے ہیں۔ کچھ پرندوں کے نذر ہو جاتے ہیں۔ اور زیادہ تر زمین پر گر کر مٹر جاتے ہیں۔ حسب ضرورت ان سے گوند کا کام بھی لے لیا جاتا ہے۔ اور اس کا چوب بہت صاف اور رقیق اور لیسدار ہوتا ہے۔



لہسورہ کی ایک
بہت چھوٹی قسم بھی
ہوتی ہے۔ چونکہ انکا
رنگ نہایت صاف
اور شریقی ہوتا ہے۔
اسلئے اکثر خواجہ والے
موسم گرما میں انہیں پخت
فروخت کرتے
ہیں۔ کہ یہ کیلجے اور جگر
کی حرارت کو دور کرتی ہے

ہیں۔ درخت تنہ سے باسانی پیدا ہو جاتا ہے۔ موسم برسات میں بوتا چابیئے۔ رائے
لہسوروں کو بونا نہایت مفید ہے۔

امرچیل

ٹارا پیل ایک ولایتی پھل ہے۔ حال میں اسکا نام امرچیل رکھا گیا ہے۔ لے

جزائر عرب الہند کا متوطن بیان کیا گیا ہے۔ اسکا پھل بڑے بھاری سیب کے برابر ہوتا ہے۔ اور اندر دس خانہ ہوتے ہیں جس میں مغز اور تخم چھوٹے ہیں۔ ہر خانہ امین سے ایک بیج نکلتا ہے۔ مغز نہایت شیریں اور خوشکوار ہوتا ہے۔ اسکا درخت بڑا ہوتا ہے۔ اور پھل خوشوں میں لگتے ہیں۔

فرنگی صاحب لکھتے ہیں کہ گلکٹہ کے سرکاری باغ میں دو درخت سٹار اپل کے نام سے پکارے جاتے ہیں مگر فی الحقیقت سٹار اپل کی ان میں کوئی بات نہیں ملتی جاتی۔ پھل لٹکے پکے ہوئے کروندے کے برابر ہوتے ہیں۔ اور خشک ہو کر چیری پھل کا ذائقہ دیتے ہیں۔ ان درختوں کو پتے کی خوبصورتی کی وجہ سے لگایا جاتا ہے۔ فرنگی صاحب یہ بھی لکھتے ہیں کہ گلکٹہ کے سرکاری باغ کے سٹار اپل دھوپ میں خشک ہو کر ایک خاص قسم کے سٹار اپل سے بھی بہت کچھ مشابہ ہو جاتے ہیں۔ جسے ڈیم من سٹار اپل کہتے ہیں۔ اگر اس سخت کو با احتیاط لگا کر غور پر داخت کیا جائے۔ تو ہندوستان کے بہت حصوں میں خوب بارور ہو سکی صلاحیت رکھتا ہے۔ گلکٹہ میں یہ ماہ فروری میں نچتے ہوئے تھے۔ تخم سے تیار کیا جاسکتا ہے۔

موم سیب

اس درخت کا وطن جنوبی امریکہ کہا جاتا ہے۔ درخت بہت بلند اور مضبوط ہوتا ہے لکڑی عمارت کے کام آتی ہے۔ ہندوستان میں یہ شافو ناوہ پایا جاتا ہے۔ فرنگی صاحب لکھتے ہیں کہ گلکٹہ کے سرکاری باغ میں عرصہ پہلے امامی اپیل (موم سیب) کے درخت موجود تھے۔ پھل دیا۔ مگر بارور نہیں ہوئے۔ موم سیب اسکا نام اپنے طعم پر لیا گیا جو درنہ عام طور پر کوئی پھل اس نام سے پکارا نہیں جاتا۔ البتہ اسکے اصلی پھل کی نہایت تعلیق کیجاتی ہے کہ اسمیں بہت عمدہ خوشبو ہوتی ہے۔ اور عمارت نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ ایک صاحب لکھتے ہیں کہ اس میوہ سے مربہ بھی تیار کیا جاتا ہے۔ شاید ولایت

میں۔ تجربہ سے یہ درخت ہندوستان میں بھی پیدا ہو سکتے ہیں۔

لائنگ سٹ

اس پھل کا کوئی ہندوستانی نام نہیں ہے۔ کیونکہ یہ یہاں شادو ناکہ کسی سرکاری باغ میں پایا جاتا ہے۔ اسے جادا کا متوطن کہتے ہیں۔ مگر جزیرہ مونیکا میں یہ نہایت عمدہ پیدا ہو سکتے ہیں۔ اس جزیرہ کی آب و ہوا اس کو کمال وجہ موافق ہے۔ ڈاکٹر وارڈ لکھتے ہیں۔ کہ لائنگ سٹ کا درخت بہت اونچا ہوتا ہے۔ اور اس کے پھل بڑی گیند کے برابر ہوتے ہیں کچھ عرصہ ہوا۔ کلکتہ کے سرکاری باغ میں لائنگ سٹ کے دو درخت پائے جاتے تھے مگر اب انکا پتہ مفقود ہے۔ جس زمانہ میں یہ موجود تھی۔ اس وقت انہیں بکثرت پھل بھی آتے تھے۔ ماہ جولائی میں یہ پختہ ہو جاتے تھے پھل خوشوں میں ٹکٹے ہیں۔ جب اسے چرتے ہیں۔ تو اندر سے چھ خانے نکلتے ہیں۔ ہر ایک میں ایک ایک تخم ہوتا ہے۔ مغز نہایت خوشبودار شیریں ہوتا ہے۔ اور اگر کچھ اصحاب کلکتہ کی ذرا اور دیگر مقامات میں بطور تبرہ لگا دیں۔ تو کامیابی کی پوری توقع کی جا سکتی ہے۔

ولایتی گابھ

ولایتی گابھ کو ملک چین کا متوطن بتلاتے ہیں۔ خواہ کہیں اسکا اصل وطن ہو مگر کلکتہ کی جانب یہ بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اگرچہ اس میں پھل بھی آتے ہیں۔ مگر زیادہ تر یہ درخت آرائشی خیال کیا جاتا ہے۔ قد بہت لمبا پتے گہنے اور بڑے بڑے ہوتے ہیں۔ بڑے بڑے باغوں اور کوٹھیوں میں اسے لگانا چاہیے پھل کارنگ سیخوہری ہوتا ہے۔ اور تیرہ بڑے سیب کے برابر ہوتا ہے۔ ماہ اگست میں پکتا ہے۔ اندر سے ایسی گٹھلی نکلتی ہے۔ جیسے بادام میں سے جوڑے بادام نکلتے ہیں جس طرح

میں یہ پیدا ہوتا ہے۔ ادھر کے لوگ اسے خوب کہتے ہیں۔ سنا جاتا ہے کہ اہل چین اس کا مزہ ڈالتے ہیں۔ اس کا ذوق عجم سے آسانی تیار ہو سکتا ہے کچھ زیادہ ترو و تہیں کرنا پڑتا ہے۔

ولایتی امڑا

فرنگی صاحب لکھتے ہیں کہ ولایتی امڑا جزائر اوٹھیٹ اور فرنگی کا متوطن ہے۔ یہ شروع باہر میں پھولتا ہے۔ پھول چھوٹے چھوٹے زرد رنگ کے آتے ہیں۔ ماہ تمبر کے اخیر میں پھل پختہ ہوتا ہے پھل خوبصورت اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اندر سے گٹھلی نکلتی ہے فرنگی صاحب لکھتے ہیں کہ اس کا ذائقہ ترش اور خراب آم کی مانند ہے۔ مگر سیاح ڈان صاحب کہتے ہیں کہ اپنے وطن میں یہ پھل نہایت عمدہ میوؤں میں شمار ہوتا ہے۔ اور وہ اسکی بہت تعریف کرتے ہیں۔ اسپرنگ صاحب فرماتے ہیں کہ ممکن ہے کہ یہاں کا ولایتی امڑا امڑا ہو جو جزائر اوٹھیٹ اور فرنگی میں پیدا ہوتا ہے۔ ہماری دانست میں ممکن ہے کہ ذوق و سلیقہ و گراہ و ہوا اور زمین کی تاثیر سے اپنی اصلی حالت پر قائم نہ رہا ہو۔ اگر ہندوستان کے اور حصوں میں لگایا جائے تو ممکن ہے کہ اپنی اصلی حالت پر آجائے۔ فرنگی صاحب لکھتے ہیں کہ دسی امڑے کچھ یونڈ سے نئے پودے حاصل کئے جاتے ہیں۔ وہ نہ ولایتی امڑے کی پھلی نہیں پھوٹتی زمین کے اندر ہی ستر جاتی ہے ایک صاحب لکھتے ہیں کہ بنگال میں امڑے کی ایک قسم ہوتی ہے جسے ادھر کے باشندے ولایتی امڑا کہتے ہیں۔ ذائقہ کے لحاظ سے سیاح ڈان صاحب کے بیان سے بہت کچھ شبہ بہت رکھتا ہے۔ وہ لکھتے ہیں کہ اسپرنگ ترشی نہیں ہوتی بلکہ یہ خوشبودار ہوتا ہے جس موسم میں آم بوتے ہیں۔ وہی موسم ولایتی امڑے کے بونے کا ہے۔ یہ نہ ذوق و تہ تیار کئے جاتے ہیں۔ دسی امڑے کے تخم سے پودے پیدا کر کے ولایتی امڑے کیساتھ بیونڈ کر دیتے ہیں۔ اور پھر پودے کو باقاعدہ لگا دیتے ہیں۔

دسی امڑا

دبسی اثر ہندوستان کا متوطن اور جنگی شہادت شہار ہوتا ہے۔ اسکے پتے اخروٹ کے پتے کی مانند ہوتے ہیں۔ جاٹے میں پتے بالکل جھڑپاتے ہیں۔ اور دو تین ماہ تک سخت بے برگ رہتا ہے۔ پھل ماہ اکتوبر میں پکنا ہے۔ سادہ فرنیچر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ حالت پختگی میں یہ بیج کے اندر کے برابر ہوتا ہے۔ رنگت زردی یا ل سیاہ ہوتی ہے۔ خوشبو بہت ہی کم۔ اسکا بالعموم آچار ڈالتے ہیں۔ گٹھلی کے پاس کاجوہ کہ سیدر خیریں ہوتا ہے درخت تخم سے باسانی تیار ہوتا ہے۔ فی الحقیقت یہ ایک قسم کا جنگلی آم ہے۔

تول

تول کو ہندی شاد بیان کیا جاتا ہے۔ اسکا درخت جس سے چالیس فیٹ تک بلندی ہوتا ہے۔ ماہ اپریل میں اسپرٹ سے بڑے سفید پھول آتے ہیں۔ اور پھل وسط ماہ ستمبر سے پکنا شروع ہوتا ہے۔ اسوقت اسکی حفاظت درکار ہوتی ہے۔ ورنہ جانور بہت نقصان کر دیتے ہیں پھل بڑے خوبصورت میٹھے اور لیموں کے برابر ہوتے ہیں۔ اور چھلکا شروع نہ درنگ کا ہوتا ہے۔ البتہ میں زیادہ ترشی کی آہنگ شکایت پائی جاتی ہے۔ فرنیچر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اگر غور و تجربہ سے اسکی ترشی دور ہو سکے تو یہ نہایت نفیس میوؤں میں سے ایک ہو سکتا ہے۔ سیاح ڈان لکھتا ہے۔ کہ یہ پھل سب سے کم تر درجہ پر شمار نہیں ہوتا ہے۔

فرنیچر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ اسکے چھلکے میں نہایت ترشی ہوتی ہے۔ اگر ایک تہہ دانت کھٹے ہو جاویں۔ تو دو تین دن تک ٹھیک نہ ہوں۔ مگر اندھنی گود سے کاڑا لیتے بہت اچھا ہوتا ہے۔ کہنے ایک تہہ اسکا سرو بھی ڈالا مگر ترشی دور نہیں ہوتی۔ تخم اور پیوزر سے بخوبی پیدا ہو سکتا ہے۔

سیلی

اس درخت کا وطن جزائر ملایان کیا جاتا ہے۔ ۳۰ فیٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے۔

بیلیبی کے درخت دکن میں بہت پائے جاتے ہیں۔ مگر بنگال میں کم۔ اس درخت کا تنہ بہت موٹا ہے۔ فرخ صاحب لکھتے ہیں کہ ماہ فروری کے وسط میں اس پر تنگہ آتا ہے۔ اور موسم سرما تک پھلتا پھوٹتا ہے۔ پھل چھوٹے میٹھے کے برابر ہوتا ہے چھلکا صاف اور چمکدار اور زردی بال سبز رنگ کا ہوتا ہے۔ اندر سے مغز ایسا نکلتا ہے جیسے سفید مانگو کا ہوتا ہے۔ پختہ ہونے پر مکھن کی طرح ملائم ہو جاتا ہے پھل خوشوں میں لٹکتے ہیں۔

فرخ صاحب لکھتے ہیں کہ کلکتہ میں ہنگلی کے پاس روس کتہ ہو لک گر جے کے نزدیک بیلیبی کے درخت بہت پائے جاتے ہیں۔ اور نہایت خوشنما معلوم ہوتے ہیں۔ درخت تخم سے باسانی تیار ہو سکتا ہے۔ البتہ ابتدا میں دو تین سال تک موسم سرما میں اسے جاڑے پالے سے بچا نا پڑتا ہے۔ اسکے اوپر چٹائی یا پھوس کاغول سا بجا کر باندھ دینا کافی ہے پھل کا آچار بہت ہی عمدہ بنتا ہے۔ اسے بجا کر بھی کہلاتے ہیں

دودی

دودی کا درخت نہایت خوشنما ہوتا ہے۔ اسکے پتے بہت گہنے اور خوبصورت سایہ دار ہوتے ہیں۔ دکن میں بہت پایا جاتا ہے۔ مگر بنگال میں صرف کلکتہ میں چند درخت پائے جاتے ہیں۔ اسکا پھل بہت بڑا ہوتا ہے۔ اور بڑا تہ تخم ہوتا ہے۔ تخم اور پھل کے درمیان تھوڑا سا گودا ہوتا ہے جس میں گلاب کے عرق کی مٹی سی خوشبو آتی ہے۔ اگرچہ یہ پھل کسی شمار قطار میں نہیں ہے۔ تاہم آرائشی ہے۔ اور بہت سے لوگ اسکے خوشبو دار مغز کو بہت پسند کرتے ہیں۔ درخت تخم کے ذریعہ سے باسانی تیار ہو سکتا ہے۔

چیری

یہ پھل یورپ میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ اور وہاں اسکی مختلف اقسام پائی جاتی

ہیں۔ ہندوستان کے میدانی حصوں میں یہ شے اب تک نایاب ہے۔ البتہ شملہ، کلکتہ اور
 وغیرہ کو بھی مقامات میں دو چار قسمیں بار آور ہوتی ہیں۔ اہل الرائے فرماتے ہیں کہ
 اگر ہندوستان کے کوہی مقامات میں تجربہ کیا جائے تو یورپ کی قریباً تمام چیری
 کی قسمیں باسانی پیدا ہو سکتی ہیں۔ مگر



صاحب فرماتے ہیں کہ میدانی حصہ میں
 جس قدر اب تک اس کی کاشت کے تجربہ
 ہوئے ان سب میں ناکامی ہوئی۔ کوہ
 ہمالیہ پر ایسی چیری پیدا ہوتی ہے جسے
 ہندوستان کی متوطن کشتہ میں اگر پہچان
 لوگ غور و پرداخت سے کاٹ لیں تو یہ
 چیری دلائی چیری کی بڑی طرح کی ہو سکتی ہے

اب کئی انگریز کھوئی اور کوہ ہمالیہ کے مختلف مقامات میں طرح طرح کے پہلوئی کاشت
 کرتے ہیں۔ اور فائدہ کثیر اٹھاتے ہیں۔ انکی رائے کہ کوہ ہمالیہ میں دلائی کے سبب پھل ہٹا
 عمدگی سے پیدا ہو سکتے ہیں دلائی سے درخواست کیجئے پھر چیری تمام آسکتے ہیں۔ اور
 انگریز جا بجا پہاڑوں میں لگانیکے لئے ہر سال لٹکواتے ہیں اہل ہند کو ایسی باتوں کا بہت
 کم شوق ہے۔

پنیا

یہ دخت ۳ فیٹ کی بلندی تک پہنچتا ہے۔ شاخیں خاردار اور پتے چھوٹے چھوٹے
 ہوتے ہیں۔ بنگال اور بہار میں بکثرت ہوتا ہے۔ مگر اگرہ اور دہلی کی جانب بہت ہی کم
 پایا جاتا ہے۔ اونچا جاب میں تو شاید اسکا کوئی نام بھی نہ جانتا ہو۔ کتور میں پھل پختہ ہو جاتا
 ہے پھل کی شکل گول بیر کی مانند ہوتی ہے۔ عام طور پر پنیا پھل پختہ ہو جاتا ہے۔ پھل

کی شکل گول بیر کی مانند ہوتی ہے۔ عام طور پر پنیال پھل بہت خوش ذائقہ نہیں ہوتا۔ مگر باگسن صاحب کہتے ہیں۔ کہ اگر غور و پرداخت سے درخت نشوونما پا جائے تو پھل بہت اچھے پیدا ہو سکتے ہیں۔ مغز نہایت نرم اور شیریں ہو سکتا ہے۔ انکی رائے ہے۔ کہ پھل ختم ہو جائیکے بعد اسکو اسقدر چھانٹنا چاہیے کہ درخت قد میں ۲ اینٹ بلند رہ جائے ساتھ ہی جڑوں کے تھالے کہو دو پیسے جائیں کچھ دن ہوا اور حرارت آفتاب خوب لگنے دیں۔ بعدہ نئی مٹی اندر دہا دو چھلکے لئے بالعموم دی جاتی ہے۔ دیکھ سٹح ہوا کر دیں پھلوں میں تخم ہوتے ہیں۔ درخت تخم سے باسانی تیار ہو سکتے ہیں +

اکی کے دخت کو مغربی افریقہ کا موطولین بین کیا جاتا ہے۔ سکر مرہ رستان کے
 قریب قریب تمام حصوں میں اگر ذرہ تو کچھ پوے۔ تو یہ دخت آسانی قیام پیدا ہوکتا
 ہے۔ اہل ہند کے پل کے مڑے سے واقف نہیں۔ ورنہ سکی بجانب استقامت بھی
 نہ ہوتی۔ اکی کا دخت بہت بلند ہر ماہ میں پتے نہایت خوبصورت ہوتے اور پھل شہاب میں
 یوں کی برابر سرخ رنگ کا ہوتا ہے۔ غربانی کے ساتھ اس کا ذائقہ بہت کچھ ملتا ہے۔
 پادری فرنگی صاحب فرماتے ہیں کہ ہمارے ایس انہوں نے اکی کے دخت کو پہلا
 سے زیادہ دلا ہوا کہہا ہے۔ لکھا ہے کہ عربیہ میں اکی کے دخت موجود ہیں۔ سر جے
 پکسٹن صاحب لکھتے ہیں کہ ان میں یہ لکڑا ہے۔ یہ بہت کچھ نہایت ہے۔ سیاح ٹان
 کہتا ہے۔ کہ مقام غنی میں بہت کچھ لکڑا ہے۔ یہ بہت کچھ نہایت ہے۔ سیاح ٹان
 کا تحریروں سے یہ بھی پایا جاتا ہے۔ کہ اسے کچھ اور بہت کچھ لکڑا ہے۔ یہ بہت کچھ نہایت ہے۔
 نہیں۔ اکی کا دخت تخم سے تیار ہو سکتا ہے۔ اور کھیت کے سرکاری ریح سے اس کے
 بڑے بہت کفایت سے دیکھا ہے۔ یہ بہت کچھ لکڑا ہے۔

پھکھلوں کے میانہ قد کے درخت امرو

امرو ہندوستان کا مشہور پھل ہے۔ اور ہر جگہ اس کے درخت بکثرت پائے جاتے ہیں۔ اسکے ہندی نثراد ہونے میں کیونکہ کلام نہیں۔ البتہ بعض ایسے امرکیہ کا متوطن بیان کرتے ہیں۔ فارسی کی پرانی کتابوں میں امرو کا ذکر پایا جاتا ہے۔ اور یونانی حکمت کی بہت دیرینہ کتابوں میں بھی امرو کی بالتفصیل لکھی گئی ہے۔ اس کا درخت میانہ قد کا ہوتا ہے پتے چمڑے اور سب سے بڑے گریسیہ خاصہ ہوتا ہے۔ انٹوس ہے۔ کہ ہمارے ملک میں اسپرکھ توجہ کیجانی ہے۔ اگرچہ وہ پروار اُخت کی جائے تو نہایت اعلیٰ قسم کے امرو پیدا ہو سکتے ہیں۔

امرو کی طرح سے کہائے جلتے ہیں۔

پتے ہٹے تراش کر اندر تک چر مصلح

در کھٹا پنڈرک منوں بڑے بڑے شہروں

میں درخت

ہو جاتے

تیس۔ بگینہ

اسکی چائی

بڑا کھٹا

کرتے ہیں

سکا اچھا۔

(امرو)



اور یہ پھل تر تازہ ہے۔ ایرانی کے، حیرت

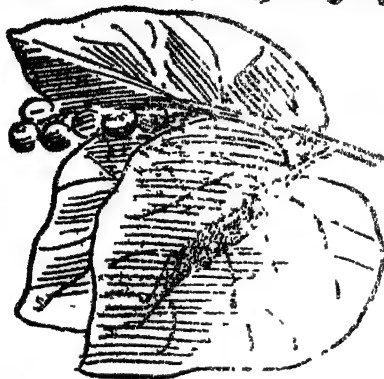
وہ کہتے ہیں کہ اسے ہر روز کھانے کے لیے چاہیے۔ پورے طور سے پختہ ہو جاتا ہے

اسے برساتی فصل کہتے ہیں۔ اکتوبر میں بھی امرود پر پھول آتے ہیں۔ اور اس کے پھل موسم سرما میں اترتے ہیں۔ مگر ہر امرود کا درخت دو فصلیں نہیں دیتا۔ البتہ موسم برسات میں امرود کہا نیسے اکثر اصحاب پر ہمیز کرتے ہیں جس کی وجہ یہ ہے کہ یہ عمدہ کو خراب کر دیتے ہیں۔ اس کے بیج نہایت سخت اور دیر پختہ ہوتے ہیں۔ کیفیت نکلے اور اس کے قسم کے امرود دیکھی ہوتی ہے جولاہورا و پنجاب کے اکثر حصوں میں ایک پیسہ دو سیر کے بھاؤ سے ملتے ہیں۔ لاہور میں بھی میرہ فروشن کی دوکان پر عمدہ قسم کے امرود نہیں دیکھے جاتے۔ ازل درجہ کا امرود مالک میں ہوتا ہے جسے وہاں سفری بھی کہتے ہیں اگر وہاں سے دوری جانے مطلوب ہوتے ہیں تو گدرے ہوئے۔ امرود توڑے جاتے ہیں۔ جو راستہ میں خوب پک کر اصلی مزہ پر آ جاتے ہیں۔ مالک متحدہ اگر وہ داد دھ میں کئی جگہ کی امرود ترانے سے سفید نکلتے ہیں اور بعض ترخ خوشبو اچھی ہوتی ہے۔ اور ذائقہ میں شیریں تخم بہت چھوٹے اور کھلتے ہیں اگر توجہ کی جائے تو امرود کو میدان کی صلاحیت حاصل ہے۔ امرود کا درخت تخم داب اور پیوند سے تیار ہوتا ہے مگر پیوندی اور داب کا نہایت عمدہ شمار ہوتا ہے۔ اس کا درخت چھوٹا اور پھل بہت بڑے ہوتے ہیں۔ جب شاخیں بہت بڑھ جائیں تو بعد تمام پھل انہیں چمانٹ دینا چاہیے۔ گرمی میں ان کے تھلے بنا کر خوب پانی دینا چاہیے۔ اور ناکارہ گہاسیں اس کی جڑ کے پاس لگنے نہیں دینی چاہئیں۔ بعض اہل الرائے فرط نہیں۔ لہذا اگر چہ اس کی جڑوں میں دیجاوے۔ تو پھل نہایت عمدہ پیدا ہوتے ہیں۔ اور درخت جلد فشو و تما پاتا ہے +

فالسہ

فالسہ ہندوستان کا متوطن ہے۔ درخت درمیانہ قد کا ہوتا ہے۔ اور اس کے پتے بہت خوش وضع ہوتے ہیں۔ اہل الرائے اس امر پر متفق ہیں کہ اس کے درخت کو کبھی چماننا نہیں چاہیے۔ چمانے سے سوائے نقصان کے اور کوئی فائدہ مقصود

نہیں ہے۔ شافعیں کم ہو جانے سے پھل بھی کم اترتا ہے۔ فالسہ کا ذائقہ اہل ہند کو بہت پسند ہے۔ پھل قدیم مسٹر کے دانہ کے برابر ہوتا ہے۔ رنگ سرخی مائل اور چنانچہ فالسائی رنگ مشہور ہے۔ اطباء دیسی اس کو کئی طرح استعمال کرتے ہیں۔ اس کی چھال تک کام آتی ہے اس کا شربت نہایت خوش ذائقہ۔ دافع عطش اور مفرح ہوتا ہے۔ فالسے عین گرمی کے موسم



میں ہوتے ہیں

سچہ کہہ گئے جاتے نہیں۔ لاہور

میں فائے ابرار کو قسم کہہ رہی تھی

ہیں۔ انہیں رنگہ رنگ اور پیوستہ

سخت ادا اندر تخم پڑے پڑے چھوٹے

نہیں۔ دالہ شمس اور قندچہ

تے دلفے کے برابر شکر می فاسا ہے پچھا

اس قسم کے فائدے دنیا پر بہت کم ہوتے ہیں۔ ان کے تخم بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔ اور غرض
نرم و شیریں پس زمین میں رہنے اور چھوٹے کے جزیرہ اشدال سے ہوتے نہیں۔ وہاں کچھ
کا درست نصب کرنا چاہیے۔ ہر دستاویز میں سے باہر نکلنا پیدا ہو جاتا ہے۔ مگر چونکہ اٹلی
شہر کرنا چاہتا ہے۔

2-14-44

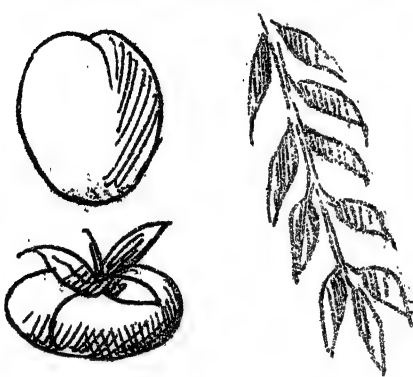
[illegible]

مستوطن کہتے ہیں۔ اور اسے شہر آباد کہتے ہیں۔ میان کیا گیا ہے۔ کہ ہندوستان کا

آزاد و فارسی یک (در هر دو) است. سبب نیست نهی را که تا - هندوستان

میں بالعموم غریبوں کی خدمت میں رہتا تھا۔ ایک روز بھی چکی کی آڑو کی گٹھلی چھل

اور چٹائی ہوتی ہے۔ اور گول کی نوکدار بیسی۔ امریکا اور یورپ کے دیگر حصوں میں آڑو کی بہت شوق سے کاشت کی جاتی ہے۔ اور یہ پھل نہایت شوق سے کھایا جاتا ہے۔ شملہ دھوا اور کوہ ہمالیہ کے کئی مقامات میں چند شوقین اور الواعزم انگریزوں نے یورپ کے مختلف اقسام



کے پھل بوئے ہیں جن میں سے ایک آڑو بھی ہے۔ اس کی کاشت سے کوہ ہمالیہ میں اعلیٰ درجہ کی کامیابی ہوئی ہے۔ چنانچہ شتر گولڈ سٹریم اور کپتان لیبسن صاحب کی رائے ہے کہ آڑو کوہ ہمالیہ میں اگر غور و پرداخت سے لگایا جائے تو یورپ کے

آڑوؤں سے بدرجہا عمدہ پیدا ہوتا ہے۔ امریکا اور انگلستان سے آڑو کے پودے اور تخم نہایت حفاظت سے آ سکتے ہیں۔ لاہور میں موسم برسات میں چکی آڑوؤں کی نہایت افراط ہوتی ہے۔ یہاں تک کہ ٹکے کے ڈھائی سیر کوئی نہیں پوچھتا۔ اس میں شبہ نہیں کہ انیس آدھے گئے شتر سے بھی ہوتے ہیں۔ مگر دیکھتے ہیں خاصے معلوم ہوتے ہیں۔ لاہور میں انکو پیرے کہتے ہیں۔ یہ بالکل صحیح ہے کہ لاہور میں آڑو قابل تعریف نہیں پیدا ہوتا بعض سبزی فروش بڑے بڑے خوش رنگ آڑو رکھتے ہیں۔ وہ زیادہ تر باہر سے آتے ہیں۔ آڑو کا درخت تخم چنے سے پیدا ہوتا ہے۔ چشمہ اہر پیوند کے ذریعہ جو درخت تیار کئے جاتے ہیں۔ ان کی پختہ ہو جانے میں۔ اگر درخت کی شاخیں بہت گہنی ہو گئی ہوں اور بڑھ گئیں۔ ان کو پھاٹک سے بندھ کر رکھنا چاہیے۔ تاکہ درخت کا زور بہت کم کیا جائے۔ پھر ان کو پھاٹک سے بندھ کر رکھنا چاہیے۔ تاکہ درخت کا زور بہت کم کیا جائے۔

اور پانچ چھ ہفتہ کہلا رہیں بعدہ نئی خشک باغیچہ کی مٹی ڈال کر زمین ہموار کر دیں شروع فروری سے آرڈو کے درختوں میں پھول آنا شروع ہو جاتا ہے۔ پھر چھوٹے چھوٹے پھول لگتے ہیں اور یہی رفتہ رفتہ بڑے ہو کر پختہ ہو جاتے ہیں۔ آرڈو کے درختوں میں جب پھل ختم ہو جادیں تو مٹرے ہوئے گو برا دریلید کی کھاد دیکر خشک یا باغیچہ کی مٹی سے سطح ہموار کر دیں۔ آرڈو کے درختوں کی جڑوں میں ہفتہ میں دو مرتبہ جبکہ موسم خشک ہو۔ پانی دینا نہایت مفید ہے۔ مگر جب پھل پختگی پر آئے لگے تب پانی دینا نفعی موقوف کر دینا چاہیے۔

انار

انار ہندوستان کا مشہور میوہ ہے۔ ہندی شاعر اسکے دانوں سے خوبصورت آدمی کے دانتوں کو تشبیہ دیتے ہیں۔ اسکا درخت میاں قند کا نہایت خوبصورت ہوتا ہے۔ اور خاصکر اسوقت جبکہ اسپر پھول آتا ہے چنانچہ اسکے پھول کے نام پر ایک رنگ کا نام گلنار رکھا گیا ہے۔ انار کی چہال۔ پتیاں اور جڑیں تک دیسی اطباء کام میں لاتے ہیں



انار شربت یونانی حکمت میں ایک بڑی دوائی
انار کی دو قسمیں ہوتی ہیں۔ ایک شیریں۔ دوسری
ترش۔ عالم علم نباتات کی رائے ہے کہ جس
زمین میں چرنے کا جزو معقول ہوتا ہے۔ وہاں
انار زیادہ ہوتا ہے۔ اور وہاں کے انار شیریں
اور خوش ذائقہ ہوتے ہیں۔ اور جہاں لوہے
کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ وہاں انار بد ذائقہ

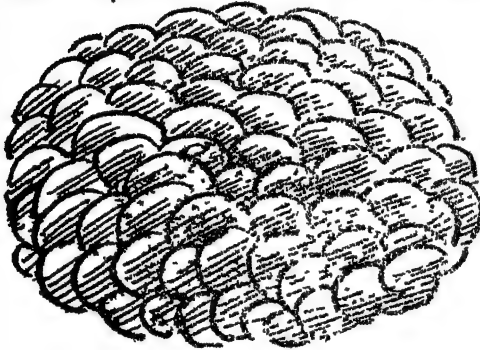
اور ترش پیدا ہوتے ہیں۔ مگر کھٹے اور میٹھے اناروں کے درخت علیحدہ ہوتے ہیں
کھٹے انار کے تخم سے کھانا انار اور میٹھے سے میٹھا پیدا ہوتا ہے۔ البتہ میوہ دیگر
سے بہت کچھ اصلاح ہو سکتی ہے۔ یوں تو ہندوستان میں کئی مقامات ایسے ہیں

جہاں انار پڑا شیریں اور خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ مگر کابلی اناروں کے آگے سب ماند پڑ جاتے ہیں۔ ان اناروں کو قدرت نے عجب رنگ خوشبو اور علوات بخشی ہے۔ ایک ایک برس تک میوہ فروشوں کی دوکانوں پر رکھے رہتے ہیں۔ مگر ان کی حیثیت میں فرق نہیں آتا چھلکا درہ سکڑ جاتا ہے۔ مگر ان کی وضع نہیں بگڑتی۔ شکر۔ وغیرہ کو ہستانی مقامات میں کابلی انار پیدا کرنے کی کوشش ہو رہی ہے۔ مگر ابھی کوئی نمایاں کامیابی کی تحقیق خبر نہیں ملی۔ اس میں کوئی کلام نہیں۔ کہ عورتوں پر راحت سے ہندوستان میں نہایت اعلیٰ وضع کا انار پیدا ہو سکتا ہے۔ اس میں بیاد نہ ہو جائیگی پوری صلاحیت ہے۔ اس لئے اگر محنت اور توجہ کی جائے تو عجب انار ایسا جگہ میسر آسکتے ہیں کئی جگہ پورے اصحاب نے عمدہ قسم کے انار پیدا کئے ہیں۔ کوہستانی مقامات میں کامیابی کی زیادہ توقع ہو سکتی ہے۔ صوبہ بہار میں محفول کامیابی ہوئی ہے۔ ایک قسم کا مادہ انار بھی ہندوستان میں پیدا ہوتا ہے۔ جس میں صرف چھول آتے ہیں۔ ترکستان۔ مصر اور ایران میں بھی عمدہ انار پیدا ہوتے ہیں۔ اگر انار کی جڑوں میں مٹھے ہوئے گوبر کی کہا د کے ساتھ چھلنے کا جزو بھی شامل کر دیا جاوے۔ تو بہت مفید ہے۔ بعض اشخاص انار کی جڑوں میں جو کا آٹا گوندھ کر بطور کہا د دیتے ہیں۔ پھل آٹیکے بعد انار کو چھانٹ دینا چاہیئے۔ اور پھلوں پر حفاظت کی غرض سے کپڑے کی تھیلیاں چڑھا دی جی چاہئیں۔ انار کا درخت تخم قلم پیوند اور داب کے ذریعہ تیار ہو سکتا ہے۔ پادری فرخ صاحب پونہ سے تیار کر نیکی سفارش کرتے ہیں۔ جزمین بہت مرطوب رہتی ہو۔ وہاں انار کے درخت بونے نہیں چاہئیں۔ لاہور میں انار اچھے نہیں ہوتے۔ البتہ پشاور میں قابل تشریف ہوتے ہیں۔ قندھاری اور پشاور میں انار و نکو میوہ فروش لاہور میں کابلی اناروں کے نام سے فروخت کرتے ہیں +

مگر کابلی اور اناروں میں بہت فرق ہوتا ہے۔

شرقیہ

شرقیہ کی یورپ میں سیتا پھل بھی کہتے ہیں۔ پنجاب میں یہ پھل کیا ب ہے۔ اسے
لوگ اسکی خوبی اور ذائقہ سے کم واقف ہیں۔ سالیانہ علم نباتات اس کے وطن کی نسبت
مختلف الگ ہے۔ کوئی اسے امریکا اور یورپ کا باشندہ قرار دیتا ہے۔ اور کوئی ایشیا
دکن کیجا ب شرقیہ بہت کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ بلکہ مائے کہ بعض پھل لندن میں
سیر پھر تک اترنے



نیں۔ ورنہ آدھ سیر
تین پاؤں کے عام طور
پیدا ہوتے ہیں۔ یہ
بابت اہل پنجاب کی حیرت
انگیز معلوم ہوگی۔ کیونکہ
ادھر کے باشندوں

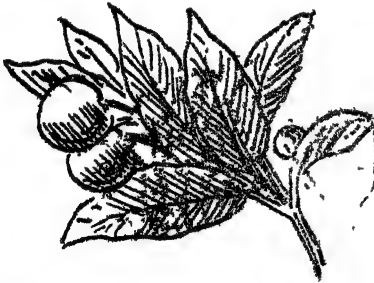
نے آدھ پاؤں کا بھی نہیں دیکھا ہوگا۔ لاہور میں بعض میوہ فروشوں کی دوکانوں پر کبھی کبھی
شرقیہ لٹھرتے ہیں۔ مگر قد میں بہت چھوٹے سب کے برابر ہوتے ہیں۔ مغز برائے نام
ہوتا ہے۔ تخم سے بھرے ہوتے ہیں۔ بہت سے میوہ فروش انکو ڈنڈی کے پاس چھڑنگا
کر بچاتے ہیں۔ اسنے ذائقہ میں کیسا سا ہوتا ہے۔ فی الحقیقت شرقیہ ایک اعلیٰ درجہ کا پھل ہے
اور اسکا مغز نہایت خوش ذائقہ ہوتا ہے۔

بنگال میں بھی شرقیہ کثرت پایا جاتا ہے۔ اور کوہستان میں بھی بافراط پیدا ہوتا ہے
ماہ مئی میں شرقیہ پھل پاتا ہے۔ اور اگست سے کتنا شروع ہوتا ہے۔ بعض درخت دو
فصلیں دیتے ہیں۔ اسے دو بار مادہ پھر پھل پاتا ہے۔ اور پھر جون میں مگر غر
فصل کا پھل اچھا نہیں ہوتا۔

بعد اقلت مچھل درخت کو چھانٹنا چاہیے۔ اور اسکی جڑوں میں گوبر کی کہا دیکھیں
چونہ ملا کر دینا سب سے۔ اسکا درخت۔ دابہ اور چشمہ سے آب سانی تیار ہو جاتا ہے۔ اگر
تخم سے بھی لگایا جاوے۔ تو تین سال کے اندر تیار ہو سکتا ہے۔ بشرطیکہ زمین موافق ہو۔

آلوچہ

آلوچہ کو آڑو کی (جسے شفتالو بھی کہتے ہیں) ایک قسم بیان کیا جاتا ہے۔ درخت اسکا
میانہ قد کا ہوتا ہے۔ بنگال کی جانب آلوچہ کے درخت کم ہوتے ہیں۔ مگر مالک متحدہ
آگرہ اور پنجاب میں بکثرت پائے جاتے ہیں۔ سہارنپور اور لاہور کے آلوچے بہت
اچھے ہوتے ہیں۔ آلوچہ عمرہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ اور لوگ اسے بہت شوق
سے کھاتے ہیں۔ لاہور میں میوہ فروشوں کی دوکانوں پر اپنے موسم میں آلوچے روز
مرہ منوں فروخت کیئے آتے ہیں۔ یہ اوسط درجہ کے گول آڑو کے برابر قد میں
ہوتے ہیں۔ بڑے قد کے آلوچے



رنگ میں زرد سی بیل شیش ہوتے
ہیں۔ انکا گودا شیریں اور شہل
کے پاس کسی قدر ترشی پائے جاتا
ہے۔ مگر فی الحال اسکا ذائقہ نہایت
لطیف ہوتا ہے۔ چوٹی جات

کے آلوچے دو قسم کے ہوتے ہیں ایک زرد جو بالعموم ترش نکلتے ہیں۔ دوسرے
سیاہ جو شیریں نکلتے ہیں۔ ہندوستان کے میدانی علاقوں میں غور پر درخت
سے آلوچہ نہایت خوش ذائقہ اور بہت بڑے بڑے پیدا ہو سکتے ہیں۔ پنجاب
مالک متحدہ آگرہ دادو دھارم پور بہار کی زمین کو اس کے خاطر خواہ نشو و
نما کرنے کی معقول صلاحیت حاصل ہے۔

آلوچہ کا درخت بڑھ چڑھتا ہے اور چشمہ کے ذریعہ باسانی پیدا ہو سکتا ہے۔ پیوند سے بہت اچھے آلوچے پیدا ہوتے ہیں۔ جب پھل ختم ہو لیں اور شاخیں گہنی معلوم ہوں۔ تو فی الواقعہ آنکھوں جیسا دینا چاہیے۔ اگر شاخیں گہنی اور میڈھنگی نہوں تو چھانٹنے کی ضرورت نہیں۔ چھانٹنے کی وقت یا پھل کے ہو چکنے کے بعد آلوچے کے تھالے کہو دیتے چاہئیں۔ اور انہیں ہینہ ڈیڑھ ہینہ بھار کھائیں۔ پھر بوسیدہ گوبر اور لید کی کھاد سے جس میں بانجھیر کی صفات اور نئی مٹی ملی ہوئی ہو۔ تھالوں کو بھر کر بھرا کر دیں۔ ماہ فروری کے شروع میں آلوچے کے درخت پر پھول آتے ہیں۔ اس وقت اگر موسم خشک ہو تو تیسرے چوتھے روز آلوچے کے درختوں کی جڑوں میں پانی چھانٹا ہے۔ مگر جب پھل پکنے پر آویں تو اس وقت پانی دینے کی قطعی ضرورت نہیں ہے۔

گرگانی

پھل بھی آٹور یا شفا لو کی ایک قسم سے ہے۔ اسے ملک فارس کا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ ہندوستان کے کوہستانی علاقوں مثلاً کلہو کوہ شملہ وغیرہ مقامات میں یہ درخت نشوونما پاتا اور بار بار ہو سکتا ہے۔ مگر میدانی حصوں میں یہ قسم بار بار ہوتی ہے۔ اسے کابل گرگانی کہتے ہیں۔ چونکہ یہ ایک تہایت لذیذ پھل ہے۔ اسلئے کوہستانی علاقوں میں اس کی کاشت بہت فائدہ مند ہے۔ پہاڑوں سے صد ہاں پھل اب باسانی شہروں میں آ سکتے ہیں۔ جوڑا کیبا آلوچے کے بونے اور اس کی غور و پرداخت کی ہم لکھ چکے ہیں۔ وہی گرگانی سمجھتی چاہیے۔

آلو بخارا

آلو بخارا ایک لذیذ پھل بھی ہے۔ اور مفید دوا بھی ہے۔ تازہ حالت میں یہ خوش ذائقہ پھل ہے۔ اور طبی طور پر بھی فائدہ مند ثابت ہوتا ہے۔ مگر جو پیساریوں سے آلو بخارا دستیاب ہوتے ہیں۔ وہ خشک ہو کر اینٹھے ہوئے ہوتے ہیں۔ انکو جھگولنے سے کام نکلنے نہیں۔ اس درخت کو ہندوستان کے تمام میدانی حصوں میں نشوونما ہونے کی صلاحیت

حاصل ہے۔ اور وقت پر خوب بار در ہوتا ہے۔ سہارنپور کے سرکاری باغ میں بہت اچھا لکڑی پیدا ہوتا ہے۔ ویسی آلو بخارے سے نفیس مرتے تیار ہوتے ہیں۔ اسکی پرورش کی دہی تیرکب ہے۔ جو ہم آلوچ کے ضمن میں لکھتے چکے ہیں۔ آلو بخارے کا درخت چشمہ اور بیوند کے دریاؤں کی تیار ہو سکتا ہے۔ اسکے چھوٹے چھوٹے پودے بھی قیتا سہارنپور کے سرکاری باغ سے مل سکتے ہیں۔

چیری

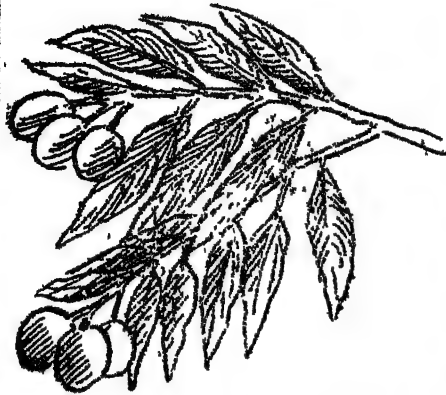
چیری دراصل ولایتی پھل شمار ہوتا ہے۔ ہندوستان کے صرف پہاڑی مقامات میں پیدا ہو سکتا ہے۔ چیری کی اس وقت دو قسمیں تحقیق ہوئی ہیں۔ ایک دیسی چیری جو کوہ شملہ اور اس کے مضافات میں پائی جاتی ہے۔ اکلوراتی اور سیوراج میں بھی ہوتی ہے۔ مگر گنتیر کی چیری کی بہت تعریف کی جاتی ہے۔ دوسری قسم کی ولایتی ہے۔ جسے شوقین انگریزوں نے ولایت سے منگو کر ہندوستان کے پہاڑی مقامات میں جا بجا بویا ہے۔ اہل یورپ چیرا کے بہت شائقین اور مداح ہیں۔ اور وہاں اب اسکی قریب سوا قسم کے موجود ہیں۔ جن اصحاب نے چیری کی کاشت کا ہندوستان کے پہاڑی مقامات بالخصوص کوہ ہمالیہ میں تجربہ کیا ہے۔ وہ سب اس بات پر متفق الازم ہیں کہ یورپ کی چیری کی تمام قسمیں یہاں نہایت عمدگی سے پیدا ہو سکتی ہیں۔ بالعموم اسکی پیروی ولایت سے منگوائی جاتی ہے ہندوستان کے پہاڑوں سے جہاں اسکی کاشت ہوتی ہے۔ باسانی پیروی مل سکتی ہے۔ چونکہ پھل لذیذ ہے۔ اس لئے پہاڑوں میں اسکی کاشت کو فروغ دینا چاہیے۔

اسکی لکڑی باجونکے کام آتی ہے

لکٹ

لکٹ ہندوستان میں ایک مشہور پھل ہے۔ اسے ملک چین کا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ مگر جاپان کے لکٹ کی اکثر اخبارات میں بہت تعریف دیکھی گئی ہے۔ یہ درخت

ہندوستان کے تمام میدانی حصوں میں پایا جاتا ہے۔ کہیں کم اور کہیں زیادہ۔ بہار پڑو کا لکٹ قابل تعریف ہے۔



بعض لکٹ قد میں بہت چھوٹے

ہوتے ہیں۔ اور انکی اندر سے

گٹھلی بڑی نکلتی ہے۔ مغز ترش

اور برائے نام بعض لکٹ

کے تخم چھوٹے ہوتے ہیں۔

قد بڑا اور مغز شیریں اور دُلدا

ہوتا ہے۔ اس قسم کے لکٹ

کھانے کے قابل ہوتے ہیں۔ لکٹ

میں دھبہ کے انجیر میں پھول آتا ہے۔ اور اپریل یا مئی میں پک جاتے ہیں۔ فام حالت میں اسکی اکثر چٹنی بناتے ہیں۔

جب پھل پر آجادے تو اسے خوب سیراب رکھنا چاہیے۔ مگر جب پھل کی کھانہ

قریب ہوں تو پانی ڈینا چاہیے۔ اگر شاخیں بیڑھنگی ہو گئی ہوں تو جالوں میں

احتیاط سے چھانٹ دیں۔ ورنہ اسکو چھانٹنا نہیں چاہیے۔ سدرہ رو کاٹ نہایت خوش

ذائقہ ہوتا ہے۔ اسلئے اسکی کاشت کو حق العروج ترقی دینا چاہیے۔ ورنہ پھل پرند چٹ کر جاتا

ہیں۔

گو لکٹ تخم سے ہی پیدا ہو سکتا ہے۔ مگر بہتر یہی اچھا ہوتا ہے۔ پیوند کے

ذریعہ سے یہ بہت آسانی سے پیدا ہو سکتا ہے۔ مرنے والی ہوشیار ہونا چاہیے۔

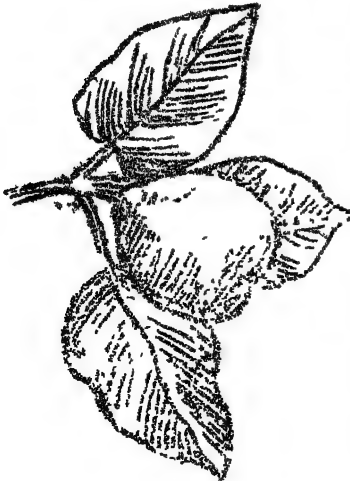
شروع فردی میں اسکے تھلے کہو لکر قریب دو ہفتوں کے کہنے چاہئیں پھر

بوسیدہ گو بر لید اور پتی کی کھاد دیکر ۱۱ راول پر مٹی ڈالکر سطح ہموار کر دیں۔

ناشپاتی

ہندوستان میں ناشپاتی ایک شہور پھل ہے۔ اہل یورپ اسکی صدائیں میان کرتے ہیں۔ مگر ہندوستان میں وہ سنیں نہیں پائی جاتیں سالتہ کشمیر کی ناشپاتی جسے ناخ بھی کہتے ہیں۔ نہایت شیریں خوشبودار اور خوش ذائقہ۔ لاہور میں یہ بہت قدر ہوتی ہے۔ ناشپاتی ہندوستان کے پہاڑی اور میدانی دونوں حصوں میں پیدا ہوتی ہے۔ پہاڑی میدانی کی نسبت ذائقہ میں اچھی ہوتی ہے۔ کیجکے پتوں پر چھٹی ہوتی ہے نہ اور کیجکے بڑی۔ لاہور میں ناشپاتی اکثر پت پت ہوتی ہے۔ اور بہت بڑی بڑی ہوتی ہیں۔ عام طور پر ایک پیسہ کی جڑ آجاتی ہیں۔ ایک اہل اہل لگاتے ہیں۔ کیران کی ناشپاتی کمال درجہ کی تعلیف کے قابل ہوتی ہے۔ پوست نہایت ملائم ایسا اور نغز خوشبودار اور شیریں ہوتا ہے۔ کہ دانست تک لگانے کی ضرورت نہیں۔

حلوائے بیدودہ کی طرح نرم ہوتا ہے
 چلی اور سہانہ پود میں بھی ناشپاتی عمدہ اور بڑی
 ہوتی ہے شکر اور پھل کے باغ میں اسکی بڑی
 افزائش ہے۔



ناشپاتی کا درخت لگانے سے سات
 آٹھ سال کے بعد پھل دینے لگتا ہے۔
 تخم۔ قلم۔ چشمہ۔ دابہ۔ پیوند سب سے کاسانی
 تیار ہو جاتا ہے۔ پیوندی ناشپاتی اچھی
 ہوتی ہے۔ اسکو چھانٹنا مضر ہے۔ تاوقتیکہ
 دخت پورے شباب میں نہ پورا اسکی

شخصیں بے ڈھنگی نہوجا دیں۔ پھل کے بعد اگر چھانٹنے کی ضرورت ہو۔ تو چھانٹنا مناسب ہے۔ موسم سرما میں اسکے تھلے کہو لکڑی و زمین ہفتہ حرارت آفتاب اور ہوا لگنے دیں۔ بعد ازاں نمی مٹی اور گوبر کی بوسیدہ کہا دیں کسی قدر چوتہ ملا کر سطح پہوار کر دیں۔ حسب ضرورت پانی دیں۔ خاص کر جب پھول آنے کا موسم قریب تر ہو

بھی

بھی گو ایک شہر پھل ہے۔ اور علاوہ کہانے کے مربے کے بہت کام آتا ہے۔ مگر اسکا درخت نیند وستان کے میدانی حصوں میں عام طور پر پیدا نہیں ہوتا۔ پنجاب کے اکثر میدانی حصوں میں بھی اسکے درخت ہیں۔ چنانچہ لاہور میں موجود ہیں۔ مگر بھی انکی پتیلیا ہوتی ہے۔ مربے کے زیادہ کام میں آتی ہے۔ اسے بعض ایران کے متوطن کہتے ہیں۔ کہ شملہ۔ کلو۔ کشتیر میں نہایت قابل تعریف بھی پیدا ہوتی ہے۔ ہندوستان کے کوئی مقامات میں اسکی کاشت کے تجربے میں بھی بہت کامیابی ہوئی ہے۔ ایک صاحب فرماتے ہیں

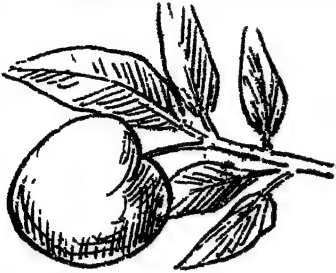


کہ اگر ایران سے قلمیں لگوا کر ہندوستان کے کوئی مقامات میں نصیب کیجا دیں تو بہت فائدہ مند رہے۔ ڈاکٹر رڈل صاحب فرماتے ہیں کہ مقام شام جو صوبہ بہی میں واقع ہے۔ یہ پھل کثرت سے پیدا ہوتا ہے۔ چو نکہ یہ پھل نہایت خوش ذائقہ ہے۔ اور

اطباء ہند اسکی بہت تعریف کرتے ہیں۔ اسلئے اسکی عملگی کی جانب توجہ کرنی مناسب ہے۔ بھی کا درخت قلم سے بہت اچھا ہوتا ہے۔ قلمیں لگانے کی ترکیب ابتدا میں بیان ہو چکی ہے +

سیب

سیب ایک مشہور چیز ہے۔ اور اردو شاعری میں اس کا بہت ذکر ہوتا ہے۔ مگر ہندوستان کے میدانی حصوں کو اسکے پیدا کرنے کی صلاحیت حاصل نہیں ہے۔ سیب درحقیقت نہایت خوش ذائقہ پھل ہے۔ اس کا رنگ اور اس کی خوشبو نہایت ...



دلفزا ہوتا ہے۔ یورپ کے اہل الرائے سیب کی پان سو تیس بتاتے ہیں۔ مگر ہندوستان میں بہت کم اشخاص نے سو ہی

سیب کے درخت لگا کر تجربہ کیا گیا۔ مگر ناکامی ہوئی بعض جگہ نشوونما ہی نہیں ہوا۔ بعض جگہ پھول آیا۔ اور بعض جگہ اونے درجہ کا پھل بھی پیدا ہوا مگر بہتر درخت اور شبانہ روز کی محنت سے اسے کامیابی نہیں کہہ سکتے۔

پنجاب میں کشمیر اور افغانستان سے سیب اگر بہتر تر فروخت ہوتا ہے۔ لاہور میں چھوٹا سیب ایک پیسہ اور عمدہ دو پیسے کو بچاتا ہے۔ ایران کے سیب کی بہت تعریف کی جاتی ہے چنانچہ وہاں کے شعر بھی اسے اپنے کلام میں بہت باندھتے ہیں۔ ہندوستان کے کوہی مقامات میں سیب کی کاشت میں محفول کامیابی ہوئی ہے۔ تجارت لگاتا جا رہی ہیں۔ مشرق و مغرب ستریم سابق ڈپٹی کمشنر ملہ کو اس طرف بہت توجہ ہے۔ سیب کے درخت کے پودے اور قلیں یورپ سے بھی منگو کر کئی پہاڑوں میں لگائی گئی ہیں۔ پہاڑوں میں کچھ جگہ سیب کے درخت بھی پائے جاتے ہیں جنہیں اگر خوردہ درخت سے پیدا کیا جائے تو عمدہ پھل دے سکتے ہیں۔ ہندوستان میں عام طور پر ایک سیب کی قسم پائی جاتی ہے۔ جو پختہ ہونے پر سفیدی مائل سبز ہوتی ہے۔ اس قسم کے سیب قدیم بہت چھوٹے ہوتے ہیں۔

کئی قسمیں ہیں جن کی پان سو تیس بتاتے ہیں۔

ذائقہ میں گو شیریں ہوتے ہیں۔ گردہ خشک اور تری نہیں پائی جاتی سیب لاہور میں بچے کے آٹھ دس آجالتے ہیں۔ سیب کا درخت دابہ قلم اور پیند کے ذریعے تیار ہو سکتا ہے موسم سرما میں ان کے تھلے کہول کر نئی مٹی اور عمدہ کہا دان کی جڑوں میں دینی چاہیے کہاد میں کیس قدر چڑھ کا جزو شامل کر دینا چاہیے۔ حسب ضرورت پانی دیں۔ بلا اشد ضرورت درخت کو چھانٹنا نہیں چاہیے۔ ہمیں امید ہے کہ چند سالان کے پہلوؤں میں عمدہ سیب کی کاشت میں بہت جلد کامیابی ہوگی +

ایریکاٹ (زرد آلو)

بعض ایریکاٹ کو خوبانی بھی کہتے ہیں۔ ہنگویہ غلطی ہے۔ خوبانی ایریکاٹ سے مختلف ہوتی ہے۔ گوشل ایک ہی ہوا ایریکاٹ شفا لو کی ایک قسم ہے۔ یہ درخت ہندوستان کے میدانی حصوں میں شاد و مادر ہی نشوونما پاتا ہے۔ البتہ پیاز کی مقامات میں مدگی سے پیلا ہو جاتا ہے۔ سرکاری باغوں میں اسکا بہت تجربہ کیا گیا۔ بکھرتی بھی نکلتا ہے کہ اسے پیازوں پر ہی پیدا ہونے اور پھل لانیکی صلاحیت حاصل ہے۔ لالہ اور شیر سے ایریکاٹ اگر لاہور میں بکھرت بکتے ہیں۔ پیازوں میں چار برس کے اندر پھل لے آتا ہے۔ برکلی صاحب لکھتے ہیں کہ ضلع سہارنپور میں ایریکاٹ پھل دیتا ہے۔ پونا میں پھل آتا ہے۔ مگر پھل نہیں دیتا۔ یورپ سے اسکی کئی قسمیں منگو کر پیازوں میں بونی گئی ہیں کوہ کلہوکیا نیا اچھی کامیابی کی صورت نظر آتی ہے۔ ایریکاٹ کا درخت قلم اور پیند کے ذریعہ تیار ہو جاتا ہے +

کفالت

کفالت کو ملک چین کا متوطن دین کیا جاتا ہے۔ فرخ صاحب لکھتے ہیں کہ تھوڑے عرصہ سے اُسے ہندوستان میں بونے لگے ہیں۔ یہ ایک قسم کی نارنگی ہے۔ اور اسکا قد لپچی کے برابر ہوتا ہے۔ موسم سرما میں یہ درخت پھلوں سے لد جاتا ہے۔ آمد بہت خوبصورت

معلوم ہوتا ہے۔ چین والے اسکا بہت نفیس مربہ تیار کرتے ہیں۔ اسکا دخت تخم ہے پینا ہو سکتا ہے۔ مگر پیوندی بہت اچھا ہوتا ہے۔

نکڑا سن

نکڑا سن کا وطن ایران کہا جاتا ہے۔ مگر اس درخت کو ہندوستان کے پہاڑی مقامات میں بارور ہونے کی قوری صلاحیت حاصل ہے۔ بنگال کی آب و ہوا اس کے ناموافق ہے البتہ اطراف پٹنہ میں ایک قسم شاداب دیکھی گئی ہے جسے کابلی نکڑا سن کہتے ہیں میلانی قطعات میں ممالک متحدہ اگرہ وادھ اور پنجاب کے بعض بعض مقامات میں اس کے درخت دیکھے جاتے ہیں۔ چونکہ یہ شفتالو کی ایک قسم ہے۔ اسلئے ذائقہ میں نہایت عمدہ ہوتی۔ ایک صاحب اسکا ہندی نام ہریل لکھتے ہیں۔ یہ معلوم نہیں کہ یہ کہاں تک مروج ہے۔ جو امور شفتالو اور آلوچ کے بونے تغذیہ اور دانت کے ضمن میں بیان کئے گئے ہیں۔ وہی نکڑا سن کیلئے موزون نہیں۔ اسے چشمہ اور پیوند کے ذریعہ تیار کیا جاتا ہے۔

لیچی

لیچی کو ملک چین کا متوطن قرار دیا جاتا ہے۔ مگر سنا ہے۔ کہ وہاں یہ پھل کیا ہوا ہے۔ چونکہ اسے گرم اور مرطوب زمین دیکار ہے۔ اسلئے بنگال اور بہار کی آب و ہوا اسے بہت موافق ہے۔ لیچیاں نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہیں۔ اور اسکی خوشبو بھی دل پسند ہے۔ اسکا دخت باغ کی زینت تصور کیا جاتا ہے۔ ماہ فروری میں اس پر زرد رنگ کے پھول آتے ہیں۔ پھر چھوٹے چھوٹے سبز رنگ کے پھل گلنے شروع ہوتے ہیں جو پختہ ہو کر سرخ ہو جاتے ہیں۔ اسوقت دخت پر بیمار ہوتی ہے۔ کہتے ہیں کہ لیچی کو ایک ایسی قسم ہے۔ جسکے پھل پاک کر بھی سبز رہتے ہیں۔ مگر عام طور پر یہ قسم نہیں پائی جاتی ہے۔ پھل قد میں بالعموم چھوٹے انداز کے برابر اور وضع میں زیادہ تر بیضی ہوتے ہیں۔

پنجاب میں اگر کوشش کی جائے تو کئی جگہ لیمپیاں پیدا ہو سکتی ہیں لیمچی کے درخت کو تخم اور انٹے سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ تخم کی نسبت انٹے سے تیار کرنا بہتر ترکیب ہے۔ اٹھا ماہ مئی میں باندھنا چاہیے۔ لیمد میں چونے کا جزو شامل کر کے بطور کھاد دینا چاہیے۔ لیمچی کو میلا ہو جانے کی صلاحیت حاصل ہے۔

آتش پھل

آتش پھل لیمچی کی ایک قسم ہے۔ گو اس کے برابر نہیں ہے۔ تاہم عمدہ پھل ہے۔ سو یہ بنگال میں اس کے درخت کثرت سے پائے جاتے ہیں۔ جو بونے اور غور و پرداخت کی بدایات لیمچی کے ضمن میں دیکھیں ہیں۔ وہی آتش پھل کیلئے کافی ہیں۔ ماہ جون میں یہ پھل پختہ ہو جاتا ہے۔

رامبوٹان

رامبوٹان کا وطن جزائر میلے بیان کیا جاتا ہے۔ مگر افسوس ہے۔ کہ ہندوستان کے کسی حصہ میں یہ پایا نہیں جاتا۔ لوگ اس کے نام سے بھی واقف نہیں درحقیقت یہ پھل بھی لیمچی کی ایک قسم ہے۔ اور عمدہ قسم ہے مگر ہندوستان میں عنقا صفت ہے کہ ہمیں کہ کسی زمانہ میں کلکتہ کے سرکاری باغ میں لگایا گیا تھا۔ مگر بار ورنہیں ہوا اگر اوال العزم اصحاب ملک کے مختلف حصوں میں اسے بطور تجربہ نصب کریں تو ممکن ہے۔ کہ کسی جگہ کامیابی ہو جائے ممکن نہیں۔ بلکہ غلبہ ہے۔ ترکیب جو لیمچی کے ضمن میں بیان ہوئی تجربہ کیلئے کافی ہے البتہ ابتدا میں اسے باہر سے منگوانا پڑتا ہے۔

لیمچا

یہ پھل بھی لیمچی کی ایک قسم ہے۔ سلبٹ اور شرقتی بنگالہ میں پیدا ہوتا ہے۔ اسے بھی مرقا آب و ہوا درکار ہے لیمچی کے برخلاف اسکا پوست چکن ہوتا ہے۔ جون کے اخیر میں پھل پختگی پر آتا ہے۔ اس کے ذائقہ کی بہت تعریف سنی جاتی ہے۔ اکثر بنگالی اسے جانتے

ہیں پھل کے اندر تخم بہت ہوتے ہیں۔ اگر پنجاب یا ممالک متحدہ آگرہ وادھ میں مرغوب جگہوں میں اسے لگا دیں۔ تو کامیابی کی پوری توقع ہے +

چیری مائر ولایتی شریفیہ

چیری مائر شریفیہ کی ایک بہترین قسم ہے۔ مگر افسوس یہ ہے کہ ہندوستان میں نایاب ہے۔ ہر چند کلکتہ اور سہارنپور کے سرکاری باغات میں پیدا کر نیکی کوشش کی گئی۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ جزائر جمیکا کے پہاڑی قطعات اور امریکہ کے کوہ انڈین کے سلسلہ میں پھل حب مراد پیدا ہوتا ہے۔ بعض اہل الرائے فرماتے ہیں کہ ہندوستان کے سلسلہ کوہ ہمالیہ اور نیلگری پاس کے لگائیکے کوشش کیجئے تو ضرور کامیابی ہو ایک صاحب بہادر لکھتے ہیں کہ جسے یہ پھل نہیں کہا یا۔ اسے کچھ بھی نہیں کہا یا۔ دینکے اول درجہ کے خوش ذائقہ پھلوں میں اسے شمار کیا گیا ہے۔ سنہ ہے کہ نیلگری پر بہت پر اسکا تجربہ ہوا ہے

بوندی

یہ درخت پنجاب اور ممالک متحدہ آگرہ وادھ میں پایا نہیں جاتا۔ البتہ دکن میں سنا گیا ہے کہ بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ بنگال میں کہیں اسکا ایک آدھ درخت پایا جاتا ہے کلکتہ میں دو یا تین درخت بطور زینت موجود ہیں۔ اس درخت کے پتے بہت خوشنما ہوتے ہیں۔ پھل بظاہر بہت بڑا ہوتا ہے۔ مگر اندر سے نرایج ہوتا ہے۔ بیج کے اندر پھوڑا سا گودا ہوتا ہے۔ مگر وہ خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اس میں گلاب کے عرق کی سی خوشبو آتی ہے۔ بہت سے لوگ اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ جوُن میں پھل خوب پک جاتا ہے۔ اسکا درخت تخم کے ذریعہ پیدا ہوتا ہے۔

امروں

امروں کا وطن جریرہ مولکش کہا جاتا ہے۔ اہل یورپ اسے ترنبن بلوغ کے لئے لگاتے

نہیں بد جہیز ہے۔ کہ اس کے پتے بہت چوڑے اور چھیلے سبز رنگ کے ہوتے ہیں پھل
چھوٹے ہوتے ہیں۔ انکے اوپر کی جلد ہلکی اور گلابی رنگ کی ہوتی ہے۔ ایام سرما کے
شروع سے اسپر پھول آتے ہیں۔ اور موسم برسات کے اخیر میں وہ پختہ ہوتے ہیں۔
جاڑے بھری پل سکتے ہیں۔ لیکن یہ بنگال اور دکن کی جانب زیادہ ہوتے ہیں۔ ہکا
درخت تخم اور دابہ دونوں طرح سے تیار ہو سکتا ہے +

جمول سفید

اسکا وطن جزائر عرب الہند کہتے ہیں۔ اسے بھی ترین باغ کیلئے لگاتے ہیں۔
یہ بھی اد کی نسل سے معلوم ہوتا ہے۔ پھل قریب قریب ویسا ہی ہوتا ہے جیسا
کہ امرنل کا تخم سے تیار ہوتا ہے

لال جمول

جموں کی اس قسم کو ہندی نژاد کہتے ہیں۔ درخت کشیدہ قامت ہوتا ہے۔ اور
نئے خوبصورت اد گینے ہوتے ہیں۔ ماہ مارچ میں پھولتا ہے۔ اور جون جولائی میں
پھل خوب پاک جلتے ہیں۔ پھل پیر کے برابر ہوتے ہیں۔ باغوں میں اس کے چند درخت
لگانا۔ کئی روغن کو دہلا کر دینا ہے۔ یہ درخت تخم سے باسانی تیار ہو جاتا ہے +

گلاب جامن

اس درخت کا وطن ہندوستان کہا گیا ہے۔ چونکہ اسے جامن کے درخت سے
کئی طرح سے مشابہت ہے۔ اور اس کے پھل کے گودے میں ہلکی سی ایسی خوشبو آتی ہے
جیسے عرق گلاب کی۔ اسلئے اسے گلاب جامن کہتے ہیں۔ پھل دانہ بیر کے برابر ہوتا
ہے۔ اور جلد سرخی مائل ہوتی ہے۔ تخم اور دابہ دونوں طرح سے اسے تیار کیا جاتا
ہے +

منگاسٹین

منگاسٹین کا درخت ہندوستان میں کیا ب ہے۔ ضلع آره و شاہ آباد و پٹنہ میں اس کے چند درخت موجود ہیں۔ جنہیں سے بیان کیا جاتا ہے۔ کہ دو تین پھلے ہیں اس کی پھل کی حد سے زیادہ تعریف کی جاتی ہے۔ اگر ہر صوبہ میں لوگ اسے لگا کر تجربہ کریں تو خالی باز فائدہ نہ ہوگا اس درخت کا وطن جزائر ہے کہا جاتا ہے۔ کلکتہ میں میوہ باہر سے جہازوں پر لے کر آتا ہے پھل اور سطورجہ کے سبب کے برابر ہوتا ہے۔ اس کا گودا بہت ملائم خوش ذائقہ اور خوشبودار ہوتا ہے۔ اگر درخت نشوونما پانے لگے تو چھانٹنا نہیں چاہیے۔ بوسیدہ گوہر کی کہاؤ کے ساتھ چونے کا جزو شامل کر کے ڈالیں۔ امید ہے۔ کہ درخت کو تقویت پہنچے گی۔ اس کے پودے تلاش سے منگو کر لگانے چاہئیں۔ کلکتہ کے سرکاری باغ کے سپرنٹنڈنٹ سے خط و کتابت کرنی چاہیے۔

گوامنگاسٹین

یہ درخت سوائے صوبہ مدراس کے اور جگہ نہ پایا ب ہے۔ درخت بہت خوبصورت ہوتا ہے اور جس طرح میں لگایا جاتا ہے۔ اسے پر رونق کر دیتا ہے پھل رنگ اور قد میں تاریکی کی مانند ہوتا ہے۔ اس کا مربہ اچھا بنتا ہے۔ اس کی ترشی مربہ کی چاشنی کے ساتھ اچھی معلوم ہوتی ہے۔ تخم سے تیار کیا جاتا ہے۔

رام پھل

رام پھل درحقیقت شریفیہ کی ایک قسم ہے۔ پھل امریکہ میں بھی پایا جاتا ہے۔ ہندوستان میں صوبہ بنگال و بہار میں بکثرت پیدا ہوتا ہے شریفیہ کی نسبت رام پھل کا درخت بڑا ہوتا ہے۔ رام پھل جون دجولائی میں خوب پک جاتا ہے۔ چونکہ اس کا مزاج سرد ہے۔ اس لئے اسے غنیمت سمجھا کر کھاتے ہیں۔ گو عمدہ شریفیہ کی یہ بلایمی نہیں کر سکتا تاہم اگر غور و پرداخت

سے تیار کیا جائے۔ تو بہت اچھے پھل دیتا ہے۔
 تخم کے علاوہ داہر چشمہ قلم اور انٹے سے بھی یہ پیدا کیا جاسکتا ہے۔ جو ترکیب پرورش
 شریفیہ کے ضمن میں لکھی ہے۔ وہی پھل کیلئے موزوں ہے۔

ہری پھل ولایتی نونا

اس درخت کو ملک امریکا کا باشندہ کہتے ہیں۔ ہندوستان میں کیابا ہے۔ البتہ آسام
 کے علاقہ کوہٹی میں بکثرت پیدا ہوتا ہے۔ یہ بھی شریفیہ کی ایک قسم ہے۔ جولائی و اگست میں
 یہ پک کر کھانیکے قابل ہو جاتا ہے۔ چونکہ اسکے بونے کا تجربہ نہیں کیا گیا۔ اسلئے یہ کم پایا جاتا
 ہے۔ ورنہ صوبہ بنگال کی آب و ہوا اسکے مزاج کے عین موافق معدوم ہوتی ہے۔ اسکے
 پھل بڑے بڑے ہوتے ہیں اور اسکی مٹھاس میں کینقہر ترشی بھی ہوتی ہے۔ بہت سے لوگ
 اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ تخم کے ذریعہ بآسانی پیدا ہو سکتا ہے۔

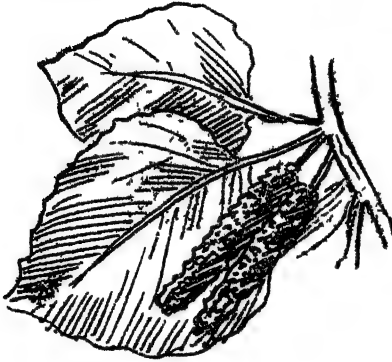
ارند خر بلوزہ

ارند خر بلوزہ نہایت عمدہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ اسکا وطن جزیرہ جیکا میان کرتے
 ہیں۔ پاس پاس اگر درجن دو درجن درخت لگائے جاوے تو پھل آتا ہے۔ ورنہ اکیلے دوکیلے
 درخت بے ثمر رہتے ہیں۔ ہمیشہ احتیاط لکھنی چاہیئے کہ اسکی جڑ میں ضرورت سے زیادہ
 پانی نہ مرنے پائے۔ ورنہ درخت خشک ہو جاتا ہے۔ تخم سے اسکو پیدا کرنا بہترین ترکیب
 ہے۔ ہر ایک درخت کا آپس میں چار چار پانچ پانچ گز کا فاصلہ رہنا چاہیئے۔ دھمک اسکی
 خاص دشمن ہے۔ اس سے خبردار رہنا چاہیئے۔ ضلع ہوشیار پور میں دو ایک جگہ پھل
 دیتا ہے۔ چونکہ درخت بہت خوشنما ہوتا ہے۔ اس لئے تزیین باغ بھی منظور ہے۔

شہتوت

اگرچہ شہتوت جو عمدہ پھلوں میں شمار کیا جاتا ہے۔ ہندوستان میں کئی اقسام کا

موجود ہے۔ ادرابل ہند کے نزدیک عمدہ تصور ہوتا ہے مگر تحقیق کے طور پر سنا گیا ہے کہ ملک ایران میں جیسا نفیس یہ میوہ پیدا ہوتا ہے ویسا اور کمپیں نہیں ہوتا شہتوت کے درخت کے پتے کمی کام آتے ہیں۔ بالخصوص ریشم کے کیڑوں کی خاص غذا ہے جلاتے ہیں۔ اسکی لکڑی مضبوط ہوتی ہے



اور عمارات کے علاوہ زمینداری کے بہت کاموں میں آتی ہے۔ شروع پھاگن سے شہتوت اپنا لباس بدلنے لگتا ہے۔ چیت میں اس کے درخت خوب ہرے ہرے نظر آتے ہیں۔

انکی سبزی اور پتوں کی خوبصورتی بہت اچھی معلوم ہوتی ہے شہتوت کے شمریت کو کئی امراض کیلئے بخور کرتے

ہیں۔ میا کہہ میں شہتوت اور میدانہ شمالی ہند میں بکثرت میسر آتا ہے۔ گرمی کے دھندہ کیلئے اسے بہت استعمال کرتے ہیں۔

بجے شہتوت کو جلیبا کہتے ہیں۔ اور یہ بہت شیریں ہوتا ہے بعض کارنگ سبز اور بعض کا سفیدی مائل سبز ہوتا ہے۔ بعض شہتوت کی تھیں گول اور چھوٹی ہوتی ہیں۔ انکو بیدانہ کہتے ہیں۔ یہ بہت جلد گہل جاتا ہے۔ صبح کا توڑا ہوا شام کو حلاب ہو جاتا ہے۔ بیدانہ مختلف رنگوں کا ہوتا ہے۔ بعض سفید بعض سبز بعض ارغوانی اور بعض ہلکا سرخ۔ اہل ایران سنہ ہے کہ شہتوت کو قدرتی شکر پارے کہتے ہیں۔ انکو خشک کر کے رکھ لیتے ہیں اور سفر میں لیا جاتے ہیں۔ انکی شیرینی اور خوشبو کی نہایت تعریف کی جاتی ہے۔ ہماری لائے میں اگر ایران سے پودے منگو کر ہندوستان کے مختلف حصص میں لگا کر بخر بہ کیا جائے

تو کامیابی کی پوری امید کی جا سکتی ہے۔ لیکن افسوس یہ ہے۔ کہ ہمارے جو طنزوں کو ان باتوں کا شوق نہیں ہے۔ سب سے موزوں مقامات علاقہ کشمیر اور کوہ ہمالیہ کے مختلف حصوں میں ہیں۔ جب شہتوت پک جاتے ہیں۔ تو ایک قسم کے پرنج نہیں تکیہ کرتے ہیں بہت اترتے ہیں۔ اور سارے دن پھرتے رہتے ہیں۔ ان سے حاجی حفاظت کرنی چاہیے۔

شہتوت کا درخت تخم سے پیدا ہو سکتا ہے۔ مگر قلم کے ذریعہ بہت عمدہ تیار ہوتا ہے

انجیر
ہندوستان میں انجیر کے پھل کو سب جانتے ہیں شمالی ہند میں یہ ماہی سے دیکر جلائی کے اخیر تک دستیاب ہو جاتا ہے۔ بعض جسامت میں چھوٹے اور پکے رنگ کے اور سے ہوتے ہیں اور بعض بہت بڑے بڑے اور رنگ میں بالکل سیاہ کاشت انجیر کیجا نب ہندوستان میں بہت ہی کم توجہ کی جاتی ہے۔ اسے اچھا پیدا کرنے کا خیال تو شاید نادیدہ ہی لوگوں کو ہوتا ہوگا۔ کہانے اور تعریف کے قابل انجیر کابل سے آتے ہیں۔ مگر کوہ ہمالیہ کے کئی مقامات پر جو خود رو اور سی انجیر پیدا ہوتے ہیں۔ وہ ذائقہ اور شیرینی میں قریب قریب کابل انجیر کے پینچتے ہیں۔

فرخو صاحب کی رائے ہے۔ کہ انجیر کے درخت میں جب پھل لگ چکے تو اسے خوب بانی دینا چاہیے۔ کچھ عرصہ بعد انجیر کے درخت کے



تھالے کہو لکڑیاں بوسیدہ گور اور
چھٹنے کی کہا دینی چاہیے کہا دینا
کی نئی مٹی میں ڈالی جاوے گی۔ تو بہت
مفید ہوگی +

انجیر کا درخت بالعموم قلم کے ذریعہ پیدا کیا

جاتا ہے۔ قلم بھادوں کے مہینہ میں لگائی جاسکتی ہے۔ یہ وقت اسکے لئے بہت اچھا ہوتا ہے

کروندا

کروندا ہندوستان میں مشہور چیز ہے۔ جب یہ خوب پک جاتا ہے۔ تو اسے بہت سے لوگ ایسے ہی کہاتے ہیں۔ مگر دراصل اسکا آچار اور مرہ پڑتا ہے۔ اور اسکی چینی بھی بہت نفیس ہوتی ہے۔ کروندے کے درخت میانہ قد کے ہوتے ہیں۔ لیکن جیب بھلوں سے لدے ہوتے ہیں۔ تو نہایت خوبصورت معلوم ہوتے ہیں تزیین بنانے کیلئے اسے لگانا بہت اچھا ہے۔ اسکے پتے بھی خوشنما ہوتے ہیں۔ کروندے کئی رنگ کے ہوتے ہیں۔ ۔ ۔ ۔ ۔ ۔

بعض بالکل سبز۔ بعض بالکل سفید بعض سرخ اور بعض نیم سرخ اور نیم سفید پک کر بعض شوخ اور انی رنگ کے ہوجاتے ہیں۔ جولائی اور اگست میں کروندے توڑے جاتے ہیں۔ پھل ہمیشہ اس کثرت سے آتا ہے۔ کہ کروندوں کے گچے کے گچے توڑے جاتے ہیں۔ اگر کروندے کے درخت غور و پرداخت سے لگائے جادیں۔ تو بہت بڑے اور عمدہ پھل دیکھتے ہیں۔ سنا ہے کہ صوبہ اودھ میں کروندل کے بڑے بڑے جنگل موجود ہیں۔ جہاں وہ خود رو ہوتے ہیں۔ اور عجیب بہار دیتے ہیں بعض پہاڑوں میں خود رو کروندے پیدا ہوتے ہیں۔ جو جنکے درخت بہت چھوٹے چھوٹے ہیں۔ کروندل میں ایک قسم کا دودھ سا نکلتا ہے۔ جو دھونے سے صاف ہو جاتا ہے۔ کروندے کا درخت تخم سے باسانی تیار ہو سکتا ہے

چینی کروندا

پادری فرخ صاحب لکھتے ہیں۔ کہ ایک صاحب بہادر نے ملک چین سے ہندوستان کو کروندل کے درخت بھیجے تھے۔ مگر نہ معلوم انکا کیا حشر ہوا۔ معلوم ہوتا ہے۔ کہ چین میں کروندے بہت ہی عمدہ ہوتے ہو گئے۔ ورنہ صاحب بہادر بطور تحفہ انکو ہندوستان میں بھیجنے کی تکلیف گوارا نہ فرماتے۔ اگر ممبئی کے تجاروں کے ذریعہ جو چین سے کاروبار کرتے ہیں۔ کروندے پودے منگوائے جائیں۔ تو ہندوستان کے مختلف حصص کی آب و ہوا

میں انکا تجربہ ہو سکتا ہے۔ سرکاری باغات کے سپرنٹنڈنٹ اگر اس طرف توجہ فرادیں۔ تو یہ کام آسانی ہو سکتا ہے۔

ولایتی کروندا

اس کروندے کا اصل وطن مقام فیٹال بیان کیا جاتا ہے۔ یہ کروندا ہندوستان کے کروندے کی نسبت اچھا ہوتا ہے۔ ہندوستان کے باہر جزائر کیپ وغیرہ میں یہ کہانے پکانے کے صرف میں زیادہ آتا ہے۔ لیکن ہندوستان میں دو چار جگہ اسے نصب کیا گیا۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی ایک صاحب فرماتے ہیں۔ کہ کوہ نیگری کے بعض مقامات میں یہ خوب سرسبز اور شاہانہ ہوتا ہے۔ اگر اسے ہندوستانی کروندوں سے پیوند کر کے بویا جائے۔ تو غالباً ہندوستان کے ہر حصہ میں پیدا ہو جاوے گا۔

چینی نرننگا

اس درخت کا اصل وطن ملک چین کہا جاتا ہے۔ اس کے چند درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہیں۔ مگر عام طور پر نہیں پایا جاتا۔ البتہ اگر لوگ توجہ کریں تو ہندوستان کے تمام ہمسائیہ حصوں میں پیدا ہو سکتا ہے۔ اس کے پھول سفید اور چھوٹے چھوٹے ہوتے ہیں پھل قدیر چھوٹا پیدا ہوتا ہے۔ بیج میں ایک سخت بیج نکلتا ہے۔ بیج کے اوپر گودا ہوتا ہے۔ یہ آچا اور مرہ کے زیادہ کام آتا ہے۔ ماہ فروری میں یہ خوب پھلتا ہے جب اسے ترشتے ہیں۔ تو اس سے اچھی خوشبو آتی ہے۔ پھلوں کا رنگ چمکدار سرخ ہوتا ہے۔ اسے تخم اور قلم کے ذریعہ آسانی سے تیار کر سکتے ہیں۔

نہنگ ناسپاتی

نہنگ ناسپاتی ایلے گے ٹرپی ارکا ترجمہ ہے۔ جو اس پھل کا اصل انگریزی نام ہے صوبہ بنگال کے سوائے ہندوستان کے اور حصوں میں شاذ و نادر ہی لوگ اسے جانتے ہونگے بنگال میں اس کے درخت جا بجا پائے جاتے ہیں۔ مگر انہیں مروج ہوئے بہت عرصہ نہیں

گزار اس درخت کو جزائروسیٹ انڈیریکا متوطن بیان کیا جاتا ہے۔ یہ درخت ۱۰۰ فوٹوں میں اس درخت پر ہلکے زرد رنگ کے پھول آتے ہیں۔ اداگت تبصر میں پھل کپ جاتے ہیں۔ اسکی شکل بڑی ناشپاتی کی ہوتی ہے۔ وسط میں اخروٹ کے برابر ایک بیج نکلتا ہے۔ اگر اسکے گودے کو نمک میچ لگا کر کھاویں۔ تو بہت لذیذ معلوم ہوتا ہے۔ پھل آچار مرہ کے بہت کام آتا ہے۔

ناشیپاتی خارشیت

اس درخت کا وطن جزائر جنوبی امریکہ بیان کیا جاتا ہے۔ صوبہ بنگال میں اس کے پودے منگوا کر نصب کئے گئے تھے۔ مگر نشوونما نہیں ہوئے۔ پادری فرمنجر صاحب کی رائے ہے کہ ملک متحدہ آگرہ داود کی جانب اسے بطور تجربہ لگایا جائے۔ تو کامیابی کی پوری امید ہے اسکا پھل ناشپاتی کے مشابہ ہوتا ہے۔ مگر جلد خاں دار ہوتی ہے۔ پھل مفتح اور غالیقہ میں اچھا ہوتا ہے۔ تخم سے یہ آگ سکتا ہے۔ اور اگر اسکے پتے کو ٹنڈی کی طرف سے توڑ کر بالوں کا ڈیس اور خبر گیری کرتے ہیں۔ تو بھی آگ آتا ہے۔

کو کو ابلم

یہ ایک انگریزی پھل ہے۔ جو اوچے کے مشابہ ہوتا ہے۔ کہتے ہیں کہ آگرہ میں اسے لگا کر تجربہ کیا گیا تھا۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ اتنا ثابت ہوا کہ اگر اسے سرد اور مرطوب زمین میں لگایا جائے۔ تو بار بار ہونیک امید ہے بہتر ہو۔ کہ پہاڑوں پر اسکا تجربہ کیا جائے۔ اسکی کئی نگینیں ہوتی ہیں سرخ زرد اور انگوٹھی بیج سفید رنگ کا ہوتا ہے۔ پھل کو پکا کر بھی کھاتے ہیں۔ جزائروسیٹ انڈیز سے اگر پودے منگوا کر ادا اعظم اشخاص سے پہاڑوں پر لگا دیں۔ تو بہت جلد کامیابی ہوگی۔

دریائی انگور یا انگور حلی

دریائی انگور کا درخت چھوٹا ہوتا ہے۔ مگر ہندوستان میں کیاب بلکہ نایاب ہے۔ کلکتہ

کے سرکاری بلغم میں اسکے دو تین درخت پائے جاتے ہیں۔ مگر اچھی حالت میں نہیں ہیں اسکا اصل وطن جزائر ولایت انڈیز کہا جاتا ہے۔ پھل انگوڑی کے دالوں کے مشابہ ہوتے ہیں۔ اگر ہندوستان کے مختلف مقامات میں شوق سے اسکے بونے کا تجربہ کیا جائے تو کامیابی ناممکن نہیں ہے۔ پھل خوش ذائقہ ہوتا ہے۔

الدر

یہ ایک لذیذ دوائی پھل ہے۔ پادری فرخ صاحب فرماتے ہیں۔ کہ ہم نے اسے ہندوستان میں کہیں نہیں دیکھا۔ صدی سال کے شروع میں کلکتہ کے سرکاری بلغم میں ایک درخت موجود تھا۔ مگر کبھی بارور نہیں ہوا اور انجام میں ضائع ہو گیا۔ اس سے ثابت ہے۔ کہ ادھر کی آب و ہوا اسے موافق نہیں آئی۔ اگر ہندوستان کے اذرحق میں اسکے بونے کا تجربہ کیا جاوے۔ تو ممکن ہے۔ کہ کامیابی ہو جائے۔

دودانگا

یہ ایک انگریزی پھل کا نام ہے۔ جو ہندوستان میں نایاب ہے۔ اسکا وطن جزیرہ مدغاسکر اور مالدیش کہا جاتا ہے۔ بقول فرخ صاحب مدت سے اسکے درخت کلکتہ کے سرکاری بلغم میں موجود ہیں۔ مگر حسب مراد بارور نہیں ہوتے۔ البتہ ماہ منی میں کچھ چھوٹے پھلتے ہیں۔ مگر پھل اچھے نہیں ہوتے۔ تخم سے یہ تیار ہو سکتا ہے۔ چونکہ اسکے پھل اچھے ہوتے ہیں اسلئے شوقین آدمیوں کو اپنے اپنے باغوں میں بکر اسکا تجربہ حاصل کرنا چاہیے +

کیلہ

کیلہ دنیا کے عمدہ اور لذیذ پھلوں میں شمار ہوتا ہے۔ کیلہ کی کئی اقسام ہیں۔ اور بعض بوجہ اپنی خوشبودار شیرینی کے نہایت تعریف کے قابل ہوتی ہیں۔ بالعموم کیلہ میدانی حقیقوں میں پیدا ہوتا ہے۔ لیکن پہاڑوں میں بھی پیدا ہونے کی بات ہے۔ صلاحیت حاصل ہے۔ چنانچہ کوہ قلم کے مقامات میں کیلہ خوب بارور ہوتا ہے۔ صوبہ بنگلہ میں کیلہ بظرافت پیدا ہوتا ہے۔ اور بنگلہ

وہ دھراس اور ٹالک متوسط کی جانب بھی اسکی کمی نہیں۔ ان علاقوں میں کیلے نہایت نفیس پیدا ہوتے ہیں۔ اور اس میوہ پر اس طرف کے باشندے بہت فخر کرتے ہیں۔ اہل یورپ کو کیلے کی اعلیٰ اور عمدہ قسمیں بہت کم نصیب ہوتی ہیں۔ اسلئے وہ اسکی خوبونکے بیان کرنے میں قاصد نہیں کیلے کی قسمونکے بہت سے مقامی نام ہیں۔ جو باہر نامعلوم ہیں۔ مثلاً اہل بھوگ

مومین بھوگ چپا۔

مرتباق۔ نام کیلہ۔

ونیرہ۔ وغیرہ۔

کیلے کے نشوونما

اور حسب مراد

بارور ہونیکے لئی

زمین نرم اور مرطوب

درکار ہے۔ بالخصوص

وہ زمین جس میں نمک

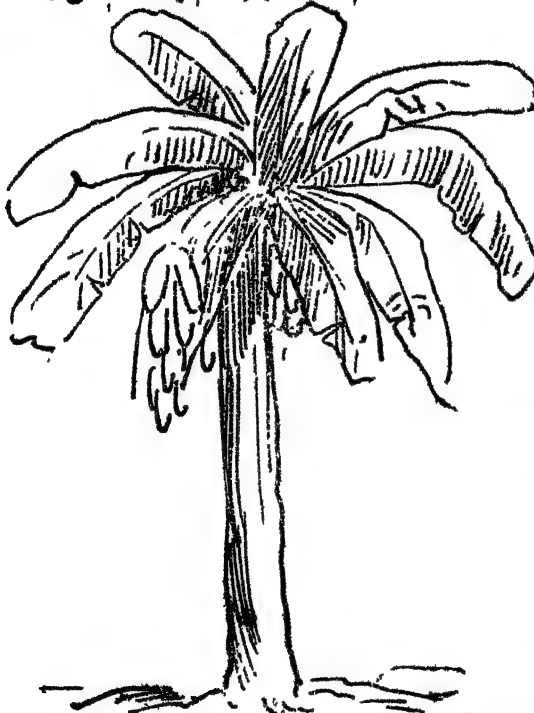
کا جزو زیادہ ہو

غور اور مرطوب

زمینوں میں کیلہ

خوب پیدا ہوتا ہے

کیلہ کی چڑھ نہیں



اگر دھتوں کی پتیوں اور بوسیدہ گوبر اور شورہ کی کھاد دیکھاے تو نہایت مفید ہے۔ نمک اور شورہ کو پانی میں گھول کر اسکی چڑھوں میں ڈالنا چاہئے۔ یا بوسیدہ گوبر اور پتی کی کھاد کو شورہ اور نمک کے پانی سے تر کر کے اسکی چڑھوں میں دینا چاہئے۔ تازہ گوبر کے ڈالنے سے اکثر

بیڑے کوڑے پیدا ہو جاتے ہیں۔ اس لئے بوسیدہ گوبر مفید خیال کیا گیا ہے۔ سادون
بھادوں۔ جولائی و اگست میں کیلے بونے چاہئیں قطار در قطار دریاں و درو فیٹ عمیق
اور تین تین فیٹ عرض کہو در برابر برابر چار چار یا پانچ پانچ فیٹ کے فاصلہ پر ایک دوسرے
سے کیلے نصب کئے جاویں۔ دروں کا آپس میں آٹھ آٹھ فیٹ فرق رہنا چاہیئے کیلے
بونے سے پہلے کہاؤٹہ النی چلایئے۔ پھر مٹی ڈالکر سطح ہموار کر دیں۔ اور پانی سے سینچنا شروع
کریں۔ جب پودے نشو و نما ہونے لگیں۔ تو حسب ضرورت پانی دیں۔ کیلے کی جڑوں سے بہت
سے ٹوٹے نکل آتے ہیں۔ اگر ضرورت ہو تو ان ٹوٹوں کو نکالکر علیحدہ بویں۔ یا کسی کو دیدیں
درہ ضیل کر دیں۔ کیونکہ انکے قائم رہنے سے اصل درخت کمزور پڑ جاتا ہے۔ اگر ضرورت
ہو۔ تو ایک دو ٹوٹے رہنے دیں باقی تلف کر دیں۔ جب کیلہ ایک مرتبہ خوب پھل چکے
تو اسے کاٹ دینا چاہیئے۔ کیونکہ دوبارہ ثمر کی اس سے توقع لاعمل ہے۔ اسوقت وہ ٹوٹ
جو محفوظ رکھے گئے ہیں کام و بیٹے۔

کیلے دو طرح سے استعمال کئے جاتے ہیں۔ ایک خام بطور ترکاری۔ اور دوسرے
پال ڈالکر۔ پچے کیلے بہت کھائے جاتے ہیں۔ کیلے کی گہر و نکو اسوقت توڑنا چاہیئے۔ جبکہ
گود کی کئی پھلیاں زرد پڑنے لگیں۔ اسی پھلیاں توڑنے سے دو تین دن کے اندر
خوب پک جاتی ہیں۔ صرف چیت میں لٹکا دینا کافی ہے۔ وہاں دینے یا بھوسہ میں
واہنے کی کچھ ضرورت نہیں۔

ایک عالم کیا کا قول ہے۔ کہ نچتہ کیلے میں اعلیٰ درجہ کی غذائیت ہے۔ چنانچہ وہ
کھتے ہیں کہ خام کیلوں کے گودے کو چاندی کی پیلی چھری (لوہے کی اس لئے نہیں
کراس سے تراشنے سے گودے پر سیاہی آ جاتی ہے) سے نکالکر سایہ میں خشک کر لیا
جاوے۔ اور پھر اسے ہلکی نشے سے میسر آٹا کر کے گرم پانی سے گوندیں۔ اور عقل
بنا کر استعمال کریں۔ یا خام کیلے کے گودے او بالکر اور ہاتھ سے گوندھکر گھی میں تل

لیں۔ باجھو نکر کہاں ہیں۔ ان کا قول۔ ہے کہ مریضوں کے لئے یہ غذا بہت اچھی ہے۔
 ایک صاحب فرماتے ہیں کہ پختہ کیلے میں خام کی نسبت غذائیت بہت زیادہ ہوتی ہے
 پختہ کیلے کے استعمال سے دل و دماغ کو تقویت پہنچتی ہے۔ اور یہ مفرح شے ہے۔ بعض
 اشخاص پختہ کیلے کہا کر ادرچند کچے چاؤنوں کے دانے کھالتے ہیں۔ ان کا قول ہے۔ کہ اس طرح
 سے کیلے بہت جلد مضمن ہو جاتے ہیں۔ اور نہایت مفید ثابت ہوتے ہیں۔ کیونکہ خشک
 پتوں کو جلا کر اکثر بچوں کو کھانسی کے دغیہ کیلے دیتے ہیں۔ یہ بالکل صحیح ہے۔ کہ اس کے پتوں میں نمک
 کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ چنانچہ فصل کے بعد کیلے کے خشک پتوں اور اس کے کھمبر کے پر و کو
 جلا کر کسے ٹونٹو کی جڑ میں دیتے ہیں۔ یہ کہا داز بس مفید ہوتی ہے۔

اگر کیلے کو پیوندی بنانا چاہیں۔ یعنی ایک گہرے دو قسم کی پھیلیاں یعنی ہوں تو باغبان کو
 چاہیے کہ وہ مختلف قسم کے کیلے ٹونٹے لاوے اور انہیں آدھا کاٹ کر اس طرح سے وصل کرے
 کہ وہ ایک ہو جاویں۔ ترکیب یہ ہے۔ کہ ایک ٹونٹے کو اوپر سے نیچے تک کھڑا تراشیں اس طرح
 سے دوسرے کو۔ ان دونوں آپس میں باندھ کر زمین میں نصب کر دیں۔ دو قسم کی پھیلیاں ایک
 گہر میں بیٹگی۔ اس جگہ سرکاری باغات اور زمریوں سے کیلے کے پودے خرید کر لگائیں بہت
 آسانی رہتی ہے اور قیمت میں گراں بھی نہیں پڑتے۔

نان پھل (برٹیفروٹ)

نان پھل اس میوہ کے انگریزی نام کا ترجمہ ہے۔ سلیس طور پر اس کا ترجمہ روتی کا درخت ہے
 اس درخت کا اصل وطن جزائر ملکار۔ دجا وغیرہ میان کے جاتے ہیں۔ یہ درخت بظاہر نہایت
 خوشنما معلوم ہوتا ہے۔ اس کا پتا خوبصورت اور چوڑا پھل قد و قامت میں خرخرہ کے برابر ہوتا
 ہے۔ اور شکل میں گھٹل کے پھل سے بہت مشابہت رکھتا ہے۔ لیکن اس کی جلد خار دار نہیں
 ہوتی۔ بلکہ جال دار نقش ہوتے ہیں۔ اور سطح پر جابجا ادھار سا ہوتا ہے۔ اگر اس پھل کو لگ

پرسینکا چائے۔ تو اسکا مغز تازہ ڈبل روٹی کے چپکے کا ذائقہ دیتا ہے۔ اور اگر اسکے مغز کو گھی میں سینکا جائے۔ تو ایک طرح کا حلوا ہو جاتا ہے۔

نان پھل کا درخت بمبئی اور دکن میں کہیں کہیں پایا جاتا ہے۔ پہلے بنگال میں یہ درخت عنقا صفت تھا۔ لیکن باب دو چار باغون میں نظر آنے لگا ہے۔ یہ تجربہ سے ثابت ہو چکا ہے کہ ہندوستان کے کئی حصوں میں یہ اچھی طرح سے پیدا ہو سکتا ہے۔ اگر پنجاب میں اسکے نصیب کرنیکا تجربہ کیا جائے تو کامیابی کی پوری امید ہے۔

برکدشت

یہ پھل بھی نان پھل کی ایک قسم ہے۔ فرق یہ ہے کہ نان پھل میں تخم نہیں ہوتا۔ اس سے بیج نکلتا ہے۔ اور ایسی بیج سے پر درخت باسانی پیدا ہو جاتا ہے۔ یہ درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہے۔ اور بارود بھی ہوتے ہیں۔ یہ باغ میں ایک ڈاکٹر صاحب اس درخت کو کلکتہ میں لائے تھے۔ اور انہیں سرکاری باغ میں لگایا گیا تھا۔ مگر عرصہ تک نشوونما نہ ہوئے۔ مگر بعد میں خوب سمجھے یہ درخت بھی ہندوستان کے مختلف حصوں میں تجربہ جاتا ہے۔ ایسے درختوں کے لگانے سے لوگوں میں نئے نئے پھلوں کا باسانی شوق پیدا ہو سکتا ہے۔

نارنگی۔ سنگترہ۔ کولا

نارنگی۔ سنگترہ یا کولا ہندوستان کا ایک مشہور اور اعلیٰ درجہ کا میوہ ہے۔ یہ درخت ہندوستان کے ہر حصہ میں پایا جاتا ہے۔ اسکے بغیر باغ کی زینت نہیں ہوتی۔ جوقت نارنگیاں پکی ہوں درختوں میں لٹکتی ہیں۔ اسوقت کا نظارہ قابل دید ہوتا ہے۔ ہکا رنگہ، ایسا دل پسند ہے کہ اسکے نام پر نارنجی رنگ ایجاد کیا گیا ہے۔ اس رنگ کے کپڑے بہت اچھے رنگے جاتے ہیں۔ گو ہندوستان میں ہی نارنگی سنگترہ اور کولے کی کئی

قسمیں ہوتی ہیں۔ سگریٹ پر پنے اسبارہ میں کمال کیا ہوا ہے۔ ہندوستان میں سلہٹ۔ ناگپور۔ بنارس۔ فیض آباد اور مالٹا کے سگریٹس زیادہ مشہور ہیں۔ مالٹا کی دو تین اقسام کلکٹو کے ڈاکٹر پونے دیانے ہندوستان میں رائج کی ہیں۔ جو کئی مقامات میں لگائی گئی ہیں۔ اور بعض بعض مقامات میں کامیابی بھی ہوئی ہے۔ پنجاب میں ضلع گوجرانوالہ سے مالٹا اور اضلاع کو جانا ہے۔ ابھی تک یہ عام پسند نہیں ہوا ایک طرح کا میٹھا لیو جو معلوم ہوتا ہے۔ لاہور میں جو میٹھے ہوتے ہیں۔ وہ انکی نسبت زیادہ شوق سے کھائے جاتے ہیں۔



مارنگی کی ایک بہت چھوٹی قسم ہوتی ہے۔ جسکی جلد گہری سرخ ہوتی ہے۔ یہ قسم بالعموم ترش ہوتی ہے۔ اسلئے استعمال میں کم آتی ہے۔

یورپ میں اسکی پیداوار قسموں کے جداگانہ نام ہیں۔ جنکو یہاں درج کرنا ضروری معلوم نہیں ہوتا۔ مارنگی سگریٹس یا کوئے کے درخت پیدا کر سیکار سب سے عمدہ طریق چشمہ ہے۔ تخم قلم اور دالے سے بھی تیار ہو سکے ہیں۔ مگر وہ بات حاصل نہیں ہوتی جو چشمہ سے ہوتی ہے۔ اس درخت کو کئی پرآفات مٹانے کے کرنے پڑتے ہیں۔ ایام تہائی میں اسے ایک قسم کا کیرا سا لگاتے ہیں۔ باغبان کو چاہیے کہ تین سال تک اس درخت کی خوب خبر لے۔ کیرٹس کا ہمیشہ خیال رکھے۔ جہاں اسکا اثر دیکھے فوراً تلاش کر کے ضائع کر دے۔ جب یہ درخت پھیلا رہا ہوتا ہے۔ اس وقت بھی ایک قسم کے کیرٹس کا حملہ ہوتا ہے۔ یہ کیرٹس انھوں کے اندر داخل ہو کر تمام درخت کو کھوکھلا کر ڈالتا ہے۔ اس موزی کیرٹس کے دغیہ کی تہرین ترکیب یہ ہے کہ جہاں یہ سوراخ کرے وہیں گڑ دے تبہا کو کوہانی میں گھول کر بندر لیم پچکاری سوراخوں میں داخل کرے

اوسے - اسوقت اُسے زیادہ پانی نہ دیں - ورنہ پھول جھڑ جائیگا اندیشہ ہے - اگھر ہر سال چھانٹنا
 بھی نہایت ضروری البتہ جوشائیں بہت کم ہوا رکھنا چاہیوں - اگھر نکال دینا چاہیے تاکہ نئی شاخیں
 اُٹکی جکھلیں - حسب ضرورت ان حصّہ کو پانی دینا چاہیے - ورنہ عرق میں کمی ہوگی - ہندوستان میں
 محض لاپرواہی اور عدم توجہی کے باعث لوگوں کو عمدہ نازکیاں - سنگترے - اور کوئے میسر نہیں آتے
 امید ہے - کہ جب توجہ کی جائیگی - تو یہ سب تنکائیں دور ہو جائیں گی +

چکوترہ

چکوترہ - کوئے یا سنگترے کی ایک بڑی قسم ہے - نشیبی بنگال میں چکوترہ بہت اچھا ہوتا ہے
 چنانچہ مقام چنورہ میں چکوترہ پیدا ہوتا ہے - اسکی بڑی تعریف سنی جاتی ہے - لاہور امرتسر کے
 باغات میں بھی چکوترہ پیدا ہوتا ہے - انگریزوں کی کوششوں - بگونیں اکثر چکوترے کے درخت دیکھے
 جاتے ہیں - مگر پھلوں کا عمدہ ہونا ایک علیحدہ امر ہے - پادری فرمنجر صاحب فرماتے ہیں - کفر پور
 میں انہوں نے کانپور سے چکوترہ کے پودے منگوا کر لگائے تھے - مگر حسب مراد نشوونما نہیں
 ہوئے چکوترے کا فخر بہت بڑا ہوتا ہے - اور بعض بڑی لکڑی کے برابر ہوتے ہیں - جلد انکی موٹی
 مگر طایم ہوتی ہے - مغز اندر سے کم نکلتا ہے - چکوترے میں بڑی بڑی چھاڑیاں ہوتی ہیں -
 جن پر دسے جڑے رہتے ہیں - ان پردوں کو چھاڑنے سے سرخ زیرہ نکلتا ہے - جو عرق
 سے بہا ہوتا ہے - چکوترہ کو جب تک خوب پک نہ جاویں توڑنا نہیں چاہیے - ورنہ وہ ترش
 رہتے ہیں - اہل یورپ نے اسے بھی کئی قسموں میں تقسیم کیا ہے - اسکے نام باعتبار رنگت اور
 قد و قامت رکھے گئے ہیں +

ماہ جنوری میں چکوترے کے پھول کھود دینے چاہئیں - اور پھر کہنا اور نئی بیجی ڈال کر بھر
 دینے چاہئیں - اور ملک کو باریک پیکر بڑیں ڈالا جائے تو حیرت انگیز مزیقتی ہوتی ہے
 چکوترے داہ اور قلم سے باسانی پیدا ہو سکتے ہیں -

ماہستانی

نارنگی، شکرترے یا کولے کی ماہتابی بھی ایک قسم ہے۔ کولے سے ماہتابی قدر میں بڑی ہوتی ہے۔ اور اسکا درخت اور چنڈ بھی کولے کی نسبت بڑا ہوتا ہے۔ بلحاظ رنگ ذائقہ ماہتابی کے کئی مقامی نام ہیں۔ مثلاً ماہتابی، چمنی، ماہتابی چکیا وغیرہ اسکا اصل وطن ملک چین کہلاتا ہے۔ مگر بنگال میں اسکا درخت خوب بہاڑ دیتا ہے۔ گو لکھنؤ، بہار، پور، وغیرہ کے سرکاری باغات میں اس کے چند درخت موجود ہیں۔ مگر بنگال اور بہار کی آب و ہوا اس کے لئے نہایت موزوں معلوم ہوتی ہے۔ چنانچہ منسورہ اور بونگلی میں ماہتابیاں نہایت عمدہ پیدا ہوتی ہیں۔ اخیر ماہ فروری میں ماہتابی کا درخت پھولتا ہے۔ اور شروع موسم میں ماہتابیاں پختہ ہو جاتی ہیں۔

ماہتابی کا درخت باغ کی زینت کو دہالا کرتا ہے۔ اور اگر شائقین اس کی عورت پر وخت کریں تو نفیس پھل پیدا ہو سکتے ہیں۔ نمک کو پانی میں گھول کر اس کی جڑیں ہونیا نہایت مفید ہے۔ ماہتابی کے درخت کو انٹے اور پیوند سے بالعموم تیار کرتے ہیں۔ گو تخم سے بھی پیدا ہو سکتا ہے مگر وہ خونی نہیں آسکتی جو انٹے یا پیوند سے آتی ہے۔ چار پانچ سال میں ماہتابی کے درختوں میں خوب پھل سکتے ہیں۔ بشرطیکہ احتیاط رکھی جائے۔

لیموں یا نیبو

ہندوستان میں نیبو ایک مشہور چیز ہے۔ کئی طرح استعمال میں آتا ہے۔ خواہ مخواہ دلوں کی چاٹ کا ایک بڑا باعث بھی ہوتا ہے۔ دکنی ادویات میں اسکا عرق پڑتا ہے۔ آچار مرے ڈالے جاتے ہیں۔ بہت لوگ اسے نمک لگا کر چوستے ہیں۔ اس کی سی قیس ہیں۔ جنہیں ناسانی تیز ہو سکتی ہے۔

کافذی۔ یہ نیبو کی ایک قسم ہے۔ اسکا چمکا بہت چکنا اور ملائم ہوتا ہے۔ اور یہی آچار مرے اور ادویات میں برتا جاتا ہے۔ حالت خستگی میں اسکا رنگ خوب زرد ہوتا ہے۔ گلگل۔ یہ نیبو کی ایک بڑی قسم ہے۔ جسکا چمکا بہت دبیز اور ملائم ہوتا ہے۔ منفر کم نکلتا ہے۔ یہ قسم بالعموم آچار کے کام آتی ہے۔

کرتا لیوں۔ یہ لیوں کی قسم گلگل سے قد و قامت میں کمتر ہوتی ہے۔ رنگ بالعموم سرخ ہوتا ہے اور شکل مدور ہوتی ہے۔ اسے زیادہ تر خواجے والے برتتے ہیں۔ لاہور میں چند پھان میوہ فروش اسکے چمکے کو صاف کر کے اسکے ہارکٹ کچھے کرتے ہیں۔ اور انہیں خشک کر کے افغانستان اور پشاور کی جانب بھیجتے ہیں۔ کہ یہ پلاؤ زردی میں پڑتے ہیں۔

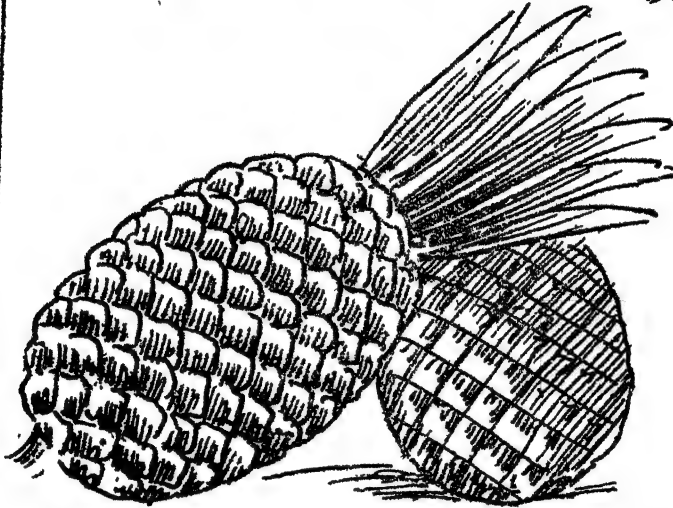
میتھانیو نیبو کی یہ قسم مہرہ فیال کی جاتی ہے شکل مدور گیند کے برابر عالم پنگی پر رنگ نہایت زرد پڑتا ہے۔ اور اسکا چمکنا نہایت صاف اور یارک ہوتا ہے۔ دیوہلی کے قریب لاہور میں میٹھے پٹا افراط سے آتے ہیں۔ اور انہیں لوگ جوتے ہیں۔ ان اقسام کے علاوہ ادبھی کئی قسمیں ہیں جنکے متنا نام علیحدہ علیحدہ دیئے گئے ہیں۔ مثلاً گورا۔ پانی۔ چینی۔ نیپالی۔ ضمیر۔ ری۔ رنچوری۔ وغیرہ جو ترکیبیں تاریکی اور کوئے کی پیدائش اور پرورش کی نسبت رکھی گئی ہیں۔ وہی تمام اقسام کے نیبو کے لئے مفید ہیں۔

بھل کے چھوٹے درخت انناس

انناس ایک مشہور بھل ہے۔ گوہندستان کے کئی حصوں میں کیاب اور گراں قیمت ہے۔ گو بعض لوگ اسکا وطن جنوبی امریکہ بتاتے ہیں۔ مگر یہ تحقیق ہے۔ کہ زمانہ غیر معلوم سے ہندوستان میں اسکی کئی قسمیں پائی جاتی ہیں۔ گو بعض وجہ عدم توجہ سے قابل تعریف شمار نہیں لائیں۔ بلکہ اظہار و بزرگی و رنگ و ذائقہ انناس کے مختلف مقامی نام ہیں۔ مثلاً انناس بکالہ سنگد پپ ڈھاکہ سلہٹ جادامسکوہ وغیرہ انناس کی بعض قسمیں مالک غیر سے لا کر ہندوستان میں لگائی گئی ہیں جو خاطر خواہ ثمر لاتی ہیں۔ اس قسم کے مربے کے کام میں آتھیں۔ شوقین لوگ انناس کی قاشیں کر کے فکر لگا کر کھاتے ہیں۔ انناس کی کئی جنگلی قسمیں ہیں جن سے بیشہ برآمد ہوتا ہے۔ اور بعض جنگلی اقسام کے ریشہ اگر درستی سے صاف کئے جائیں۔ تو ریشم کوٹا کرتے ہیں۔

انناس کے درخت فوری و پارج میں پھولتے ہیں۔ اور جولائی و اگست میں نچھہ ہوتے ہیں

بعض درخت دومرتبہ پھل دیتے ہیں۔ مگر دوبارہ جو پھل آتے ہیں۔ وہ اکثر بے فائدہ ہوتے ہیں۔ برسات میں اس درخت کو پانی دینے کی ضرورت نہیں۔ برسات میں پانی دینا نہیں چاہیے۔ البتہ شروع پانچ سے نیکر جب تک پھل پکتے پر آویں۔ پانی دینا موقوف کر دیں۔ ورنہ پھل پھیکے پڑ جائیں گے۔ انناس کے درخت کو کبھی کبھی غار سے چڑھ کر پھل چاہیے۔ تاکہ شاخ دبرگ صاف رہیں اور عرق شجرہ کے دورہ میں فرق نہ آئے۔ انناس بونے کا زمانہ ماہ اگست اچھا کہا گیا ہے۔ اسکو ایسی



زمین میں لگانا چاہیے۔ جہاں روشنی اور حرارت آفتاب سے درخت پورا فائدہ اٹھا سکے۔ اگر درخت قطار در قطار لگائے جائیں۔ تو ہر ایک پودے کا آپس میں دو فیٹ فاصلہ رہنا چاہیے۔ اور قطاروں کا آپس میں تین فیٹ۔ اکثر تجربہ میں آیا ہے۔ کہ جس زمین میں بیشکرمعدہ طور سے پیدا ہوتے ہیں۔ اس میں انناس بھی خوب نشوونما ہوتے ہیں۔ اگر ایسی زمین نہ ملے تو بڑے کرب سہل ہے۔ کہ باغیچہ کی مٹی کو دو تین فیٹ گہرا کھود کر مٹی باہر پھینکیں۔ اور اس میں بیشکر کے کھیت کی مٹی منقار جبرہ ادیں۔ انناس کے بونے کے پہلے ہر قطار میں مندرجہ ذیل کہاوا

ڈالنی چاہیے :- چوتھا نم ثار۔ کہاؤ کا تک ہٹا۔ چہاؤ سے کی مٹی۔ ہٹا۔ گہوڑے کی لید یا سپر بکری کی سینکیناں ۸ ثار۔

پہلے کسی برتن میں نمک کو پانی میں گھولیں پھر اسے کسی ٹوٹی دار برتن کے ساتھ آہستہ آہستہ چمکنے میں ڈالیں کہ چمکا پتلانہ ہو جاوے بلکہ مٹی سا ہو جائے اسی طرح شورہ کو پانی میں گھول کر چہاؤ سے کی مٹی میں ملاویں بعد انراں دونوں مرکبوں یعنی چہاؤ اور چہاؤ سے کی مٹی کو لید یا سپر بکری میں ملا کر قطاروں میں ملا کر قطاروں میں ڈالیں۔ اگر اس کہاؤ کے ڈالنے میں دشواری ہو تو آم کے سٹرس ہوئے پتوں اور بوسیدہ گوبر کو ملا کر ڈالیں۔ قطاروں کو خشن و خشک اور ناکارہ کہا سوں سے پاک رکھنا چاہیے۔ فوری میں انناس کے تھلے گھول کر مٹی اور آم کے پتوں اور تخم شیر شدہ گوبر کی کھاد دینی چاہیے۔ جب ختم ہونے لگیں۔ تو انکے سر کے پتے زچہ لینے چاہئیں۔ اس طرح سے پھل کو زیادہ فائدہ پہنچا۔

فرخ صاحب کی رائے ہے۔ کہ انناس کو بونے سے پہلے زمین کو خوب درست نرم اور مٹی کو باریک کر لینا چاہیے۔ درخت پھل خاطر خواہ پیدا نہیں ہونگے۔ انناس کے پودے کو جب وہ چھوٹے چھوٹے ہوں۔ ضرور تبدیل مقام کرانا چاہیے۔ ہر سال نئے پودے لگائے جائیں اور پرانے کہاڑ کو بھینک دینے چاہئیں۔ انناس کے ٹوتے بوئے جاتے ہیں۔ جو دخت کی جڑوں سے نکلنے نہیں پھل کے سر کو مٹی اور پر سے تراش کر پھینکنے ہیں لاہور میں انناس دستیاب ہو جاتے ہیں۔ مگر جھگے آتے ہیں۔

پھیری بارے ڈون

یہ بھی پھیری کی ایک قسم ہے۔ جسکا درخت چھوٹا جوتا ہے۔ کلک کے سرکاری باغوں میں لکے کچھ درخت ہیں۔ جواب پھل جی لاتے ہیں۔ یہ پھل زیادہ تر آچار اور مربے کے کام آتا ہے۔ پہلو نکار رنگ شخ اور سرخ ہوتا کہتے ہیں۔ کررں بہری کے ذائقہ سے اسے بہت مناسبت ہے۔ پادری فرخ صاحب اس پھل کی ایک اور قسم بھی بتاتے ہیں۔ جو ایک مشابہ

ہے۔ چیری کی یہ قسم پسندیدہ نہیں۔

ہرودی ان چیری یا غلاف دار مکو

یہ ایک قسم کی بڑی اور لکڑی کو ہے۔ اس کے اوپر خوبصورت پتلا سا لہول چڑھا رہتا ہے۔ اندر سے دانہ خرشٹلا اور چکنا نکلتا ہے۔ جو خوش مزہ ہوتا ہے۔ پختہ ہندوستان میں انگریز اسے شوق سے کھاتے ہیں۔ گراسکا اصل وطن جزیرہ پیرز کہا جاتا ہے۔ مگر کیپ میں اسکی بہت کاشت ہوتی ہے۔ اسکے بونیکلی عمدہ ترکیب یہ ہے۔ کہ باغیچے کی مٹی کو خوب باریک لکھ قطاریں بنائی جائیں۔ جبکہ آپس میں چار چار فیٹ کا فاصلہ ہو۔ ماہ مئی و جون میں ایک کیڑی میں اسکی بیج کو کرپیری یا کریمائی۔ اور جب یہ پھیری پانچ چھ اونچے اونچی ہو جائے۔ تو ایک ایک پودا نکال کر ان قطاروں میں جو پہلے سے تیار رکھی گئیں ہیں۔ دو دو فیٹ کے فاصلہ پر نصب کیا جاوے جوں جوں پودے بڑھتے جاویں انکی جڑوں کے اوپر مٹی کا ٹیلہ سبنا تے جانا چاہئے تاکہ پودا جھکے نہ پائے اور تغذیہ میں فرق نہ آئے۔ اور جب پودے میں پھول آجاویں تو تانہ شاخوں اور کوئیوں کے سرے نوچ دیں۔ تاکہ ان پھریوں کو قوت کی کمی نہ آئے۔ جو جنوری و فروری میں یہ مکو بازاروں میں آجاتی ہے۔ جب پھل ختم ہو جاویں۔ تو پودوں کو جڑ سے اکھاڑ کر پھینکیں۔ کیونکہ پھولان سے کوئی مطلب برابری نہیں ہوتی۔ اہل یورپ اسکا مربہ بھی بناتے ہیں۔

یہ پودا اس جگہ ملک میں اچھی طرح پیدا ہوتا ہے۔ یہاں جاڑا پال شدت سے پڑے اور معتدل آب و ہوا چاہتا ہے۔ اسوجہ سے صوبہ بنگال اور بہار میں خوب پیدا ہوتا ہے یہ پھل لاہور میں بھی فروخت ہوتا ہے۔ اکثر یورپین وگ زیادہ استعمال کرتے ہیں۔ کیونکہ انکو ہر قسم کے عمدہ پھلوں کی قدر ہے۔

محرم ط

یہ پھل ہندوستان میں کیا بے بلکہ نایاب ہے۔ بقول ذی منجر صاحب اسکا ہندوستان

کے میدانِ اور کوہی دونوں حصوں میں نشوونما ہونا دشوار ہے۔ ہمارا خیال ہے۔ کہ پھاروں میں یہ پیدا ہو سکتا ہے۔ بشرطیکہ کسی جگہ تجربے کے بعد میں کوہ نیلگری میں یہ دشت لگایا گیا تھا مگر پھل نہیں لایا۔ ولایت کے میوے گوئبرہ کی یہ ایک قسم ہے۔ پائسن صاحب فرماتے ہیں کہ کوہ ہمالیہ میں کرنٹ سیاہ و سرخ خورد ہوتا ہے۔ چنانچہ وہ شملہ کے آگے کوٹ گڑھ کے قریب اسکا نشان دیتے ہیں۔ اس سے صاف ثابت ہے۔ کہ تجربہ اور شوق سے اسکی کاشت ہونی ممکن ہے۔

اسکے بونے کی یہ ترکیب معلوم ہوئی ہے۔ کہ ماہ اپریل سے اگست تک اسکی گچیونکو لیکر نصب کرنا چاہیے۔ ماہ نومبر میں اسکے تھالے کو لکڑی مٹی اور بوسیدہ گوبر کی کھادیں۔ تھالوں کو ایک ہفتہ کھلا رکھنا کافی ہے۔ فردری میں پودوں کو خوب چھانٹنا چاہیے۔ سیاہ کرنٹ کے پودے کو بہ نسبت سرخ اور سفید کرنٹ کے بہت کم چھانٹنا چاہیے۔ گو کرنٹ تخم سے پیدا ہو سکتا ہے لیکن شوقین انگلستان سے اسکی گچیں منگوا کر لگاتے ہیں۔ جو بلسانی آ جاتی ہیں۔

سٹاربری

سٹاربری دراصل ایک انگریزی پھل ہے۔ مگر عرصہ دماز سے اسکی نہایت عمدہ طور پر ہندوستان میں کاشت ہوتی ہے۔ سٹاربری کے انگریز عدد درجہ کے شائق رہتے اور اسے کئی طرح استعمال کرتے ہیں۔ دودھ میں ڈال کر نوش کرتے ہیں۔ اور دیسے بھی بہت کھاتے ہیں۔ اس شبہ نہیں کہ یہ پھل نہایت تعریف کے قابل ہے۔ سٹاربری کا دانہ چھوٹے اوچے کے برابر ہوتا ہے۔ پکھنے پر رنگ نہایت سرخ ہو جاتا ہے۔ اسکے دانہ ایسے نرم و نالک ہوتے ہیں۔ اگر آپش سے بچاؤ نہ کیا جاوے۔ تو توڑنے کے گہنٹہ و گہنٹہ بعد ہی گہلنے لگتے ہیں۔ سٹاربری اسکے اوپر نہایت کدو جوں جیسے دانے ہوتے ہیں۔ ذائقہ سٹاربری کا شیریں ہوتا ہے۔ مگر کیف قدر ترشی کی رنگت بھی ہوتی ہے۔ خوشبو سٹاربری کی بہت اچھی ہوتی ہے۔ چونکہ

حالیاتی میسورہ ہے۔ اسلئے اہل یورپ نے اسے ترقی دینے میں کوئی دقیقہ فرو گذارشت نہیں کیا۔ بلکہ دفعت کے مختلف نام رکھے گئے ہیں۔ مثلاً برٹش کومن پرنس ریال - بعد بری - الپاٹن شاربری پری می آری سکالچ سارٹ وغیرہ وغیرہ۔ اگر شوقین آدمی ولایت سے مختلف اقسام کی شاہریاں منگوا کر کاشت کروں تو بہت فائدہ منقول رہے۔

شاہری ہندوستان کے ہر حصہ میں کم و بیش ہوتی ہے۔ پنجاب میں چھاؤنی جالندھر و ربڑیا مقام ہے۔ جہاں کی شاہری سینٹیر شاہریاں ہوتی ہے۔ یہاں سے دور دور ریل کے ذریعہ فروخت کیلئے اور بطور تحفہ بھی جاتی ہے۔ یہاں کی زمین کو شاہری سے کچھ ایسی مناسبت ہے۔ کہ بغیر زیادہ تردد کر نیچے پیدا ہو جاتی ہے۔ ریل کے متصل کی زمین اندھتے (ٹیلے) کی پاس کی زمین بہتر ہوتی ہے۔ اس زمین میں کپڑی مٹی اور بالوجہ و اعتدال سے شامل ہے۔ پانی شریس ہر شے کے ذریعہ دیا جاتا ہے۔ ہاش کی بوٹیوں میں کہہ کر اسے باہر بھیجتے ہیں۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ جس زمین میں بیشکری پیدا دار عدد کی سے ہو سکتی ہے۔ اس میں شاہری بھی لگ سکتی ہے۔ یونے سے پہلے زمین کو دوبار سہ بار ہل چلا کر پانی دینا چاہیئے۔ جب تری معتدل رہ جائے تو مٹی کو سرسہ سا کر کے تختے بنائے جاویں۔ اندوریاں کافی جاویں۔ تمبیک یہ سب کارروائی ہو جانی چاہیئے۔ دیوں کا آپس میں فیت سے فاصلہ کم نہ ہو۔ اور اس طرح ہر قطار کا آپس میں آنا ہی فاصلہ رہنا چاہیئے۔ ساتھ کے ساتھ بیج میں بلند دوش چلنے پھرنے اور پودوں تک باسانی پیچنے کیلئے بنانی چاہیئے۔ ہر دی چہرہ ایچ گہری اور ۱۰ انچ قطر ہونی چاہیئے۔ پیسری لگانی سے پہلے دیوں میں سڑی ہوئی پتی اور وسیدہ گوہر کی کہاؤ کو سیدر عدہ چکنی مٹی میں ملا کر ڈالنا چاہیئے۔ پیسری قیثا ہو سکتی ہے۔ یا بیج سے خود پیسری تیار کر لینی چاہیئے۔ پیسری لگانے کے بعد پانی دینا چاہیئے۔ اکثر وہیں شاہری لگا دیتے ہیں۔ اکثر اتفاق ہوتا ہے کہ روز مرہ پانی دینے کی ضرورت ہے۔ غرضیکہ ابتدا سے لیکر جب تک پھل پھل پڑ نہ آویں پانی کا ہر وقت خیال رکھنا چاہیئے۔ بالخصوص جب حرارت ارت آقاب پودوں کو زیادہ محسوس ہو۔ شاہری کے تختے ایسے ہونے چاہئیں کہ انہیں خالتو پانی نہ پڑنے پاوے +

ایک فوجی افسر نے سٹاربری کو کچھ اندر گرو و فبار سے بچانیکے لئے ایک تم کا مٹی کا گول
ایکجا دیا تھا جسکے پیندے میں سودرغ تھے +
دوخت کو ابتدا میں نکالکر سغال کو قطار پر ٹکا دیتے تھے۔ مگر یہ طریق عام طور پر مروج نہیں ہوا
اس قیمتی دوخت کو موذی جانوروں سے بچانیکا اشد ضرورت ہے۔ ورنہ اس کے خوشنما اور
لذیذ پھل کی پرندے بہت تاک میں رہتے ہیں۔ جانوں کے ذریعہ اسکی حفاظت کیجاتی ہے۔ اور
رات دن لڑکے کھمبائی کرتے ہیں +

سٹاربری کو ماہ فروری میں بھی بوتے ہیں۔ جو اپریل میں پھل میں لے آتی ہے۔ اور یہ
پھل مئی و جون تک فروخت ہوتے رہتے ہیں +

گرین بری

یہ ایک ولایتی پھل ہے۔ جو ہندوستان میں غریب غریب پایا بد ہے۔ اسکی دو تئیں ہیں
ایک کو انگلستان اور کٹالینڈ کا موطن کہا جاتا ہے۔ دوسری کو امریکہ کا پوکرک پھل ترشی
قابل ہوتے ہیں۔ اسلئے اپارادھ مرے کے زیادہ کام میں آتے ہیں۔ اگر ہندوستان کے
پہاڑی مقامات میں اسکی کاشت کا تجربہ کیا جاوے۔ تو کامیابی ممکن ہے۔

گوس بری

یہ بھی ایک ولایتی پھل ہے۔ جسکی انگریز بہت تعریف کرتے ہیں۔ فرنیچر صاحب فرماتے
ہیں۔ کہ اب تک ہندوستان میں اسکی کاشت کے جتنی تجربات ہوئے ہیں۔ ان سب میں
سر سمرنا کامی رہی ہے۔ اگر مختلف پہاڑی مقامات میں اسکے متواتر تجربے کئے جا دیں۔ تو
کامیابی ناممکن نہیں ہے +

راسپ بری

راسپ بری بھی ایک ولایتی میوہ ہے جو یقول ڈاکٹر پرانی صاحب کلکتہ کے ایک انگریز
کے باغیچہ میں مشاعر میں خوب بارور ہوتا تھا۔ یہ پھل اصل تو شاہد ہندوستان میں پایا بد

ہے۔ منگواہم اسکی دو تین ہندی قیمیں نہیں جو ہندوستان کے پہاڑوں میں کہیں کہیں باکی جاتی ہیں۔ اگر اس پھل کی کاشت کے متواتر تجربات ہوں۔ تو امید ہے۔ کہ پہاڑوں میں بہت کیلانی کے ساتھ یہ پھل پیدا ہو سکے۔ دلایت میں اسکی کئی قیمیں ہیں۔

اگر اسکا تجربہ منظور ہو تو قطعات زمین ایسے انتخاب کرنے چاہئیں جن میں ہنگر زریا بالو اور چکنی سٹی کا جزو اعتدال سے شامل ہو کہا دہونے کے پہلے چونے۔ بوسیدہ گوبر اور ٹرسے ہوئے تھول کی ڈالنی چاہیے۔ اسے قطاروں



میں بونا چاہیے۔ چھکا آپس میں ۱۲ ہ فیٹ سے فاصلہ کم نہو۔ ہر پودے کا آپس میں ۱۲ ہ فیٹ فاصلہ ہونا چاہیے۔ دلایت سے منگوا کر اپریل کے اخیر میں اسکی کاچیاں نصب کرنی چاہئیں۔ جب پھل ختم ہو چکیں تو اسے خوب چھانٹ دینا چاہیے۔

ماہی شش راسپ بری

یہ پھل بھی راسپ بری کی ایک قسم ہے۔ اور چونکہ یہ جزیرہ مارشش میں پیدا ہوتا ہے اسلئے اسکے نام کے آگے مارشش اضافہ کیا گیا ہے۔ وسط فروری میں یہ پھیلتا ہے۔ اور مارچ میں اسکے پھل خوب فروخت ہوتے ہیں۔ کلکتہ کے سرکاری بلغم میں اسکے درخت سنا ہے۔ مگر موجود نہیں۔ اگر اس درخت کے آب دیلا موافق آجاوے۔ تو تخم اور ٹوٹے کے ذریعہ تیار ہو سکتا ہے۔

میٹور۔ راسپ بری

اسے نیگری پر پت کا متوطن کہا جاتا ہے۔ چونکہ میٹور کے علاقہ میں یہ قسم پیدا ہوتی ہے۔ اس لئے اسکے علاقہ کے نام سے اسے منسوب کر دیا گیا ہے۔ ماہ فروری میں اسپر پھول آتا ہے۔ اور مارچ میں پھل لگتے ہیں۔

تخم اور ٹوٹوں سے پودے باسانی تیار ہو جاتے ہیں۔ پھل لینے کے بعد اسکی شاخوں کو

بالکل قلم کر دینا چاہیے۔ اور اسکے متعلق کہو لکرنی مٹی، ادب و سیدہ گوہر اور پتی کی کہا دوسنی چاہیے
پہنوں سے اسے محفوظ رکھنا چاہیے۔ ورنہ پھل سے دست بردار ہو جانا پڑیگا +

پھل کے پیل دار درخت

قدرت نے جو انسان کو انواع و اقسام کی نعمتیں دی ہیں۔ انہیں انگوڑی بھی ایک بے بہا شے
ہے۔ اگرچہ یورپ نے اس پھل کی جیسا کہ چاہیے۔ قدر دانی کی ہے۔ مگر ہندوستان بھی اس نکت
سے قطعاً محروم نہیں ہے۔ یورپ میں سیبوں، انگوڑی کی قسمیں ہیں۔ اور ایک سے ایک
نفیس اور اعلیٰ تر سے ترے امراتہ انگوڑیاں کی بدولت بلا سہا لہ کر دیتی ہیں مگر ہندوستان
کے میدانی اور پہاڑی دونوں علاقوں کو عمدہ اقسام کے انگوڑی پیدا کرنیکی صلاحیت حاصل ہے۔ مگر
افسوس ہے۔ کہ عدم توجہی اور لاپرواہی کی وجہ سے کچھ بھی نہیں ہوتا۔ معمولی باغیچوں میں
اگر کسی نے کوئی انگوڑی پیل لگا دی ہے۔ تو کبھی اسکی خبر تک نہیں لیتا۔ کہ وہ کس حالت میں ہو
آپ ہی اسکے بیجے جڑ جاتے ہیں۔ اور لگنے سال پھر سے ہو جاتے ہیں۔ اور کبھی کبھی نہایت
چھوٹے ٹھوس اور کپنے والے پیدا ہو جاتے ہیں۔ جنکو بازاروں میں لاکھ سیدہ فروشن لسی انگوڑی
کے نام سے بیچتے ہیں۔ پہاڑوں میں انگریزوں نے انگلستان امریکہ اور فرانس سے کئی قسم
کے انگوڑی کی قلیں منگو کر لگائیں۔ اور وہ فرماتے ہیں۔ کہ انہیں پوری کامیابی ہوئی ہے۔ بلکہ
کچھ بڑھکر وہ لوگ کہتے ہیں۔ کہ اگر اہل ہند انگوڑی کی کاشت کججاں توجہ کریں۔ تو
بلاشبہ بہت فائدہ اٹھا سکتے ہیں۔ انگوڑی یورپ میں اندرون کاشت علمی اصول پر
ہوتی ہے۔ اور صدائے گنا میں اسبارہ میں لکھی گئی ہیں۔ قسم قسم کی کیمیائی کہا دیں انگوڑی کی
جڑوں میں ڈالی جاتی ہیں۔ کابل اور کشمیر سے جو انگوڑی چار دیو میں بند ہو کر یاد سے
خوشوں میں آتے ہیں۔ انکو کھا کر لوگ کہہ دیتے ہیں۔ کہ ہندوستان میں انکا پیدا ہونا ناممکن
ہے۔ مگر انہیں اگر یہ کہا جائے کہ یہاں ان سے عمدہ پیدا ہو سکتے ہیں۔ تو وہ شاید ہی یقین

کریں۔ کلو اور شو کے لوح میں امریکہ کے انگور کی چند قسمیں معذرتی ہیں۔ انکے آگے کول کے
انگور بھی بعض اوقات شرمندہ ہو جاتے ہیں۔ سپاہ انگور نہایت خوش ذائقہ ثابت ہوئے
ہیں۔ یورپ میں انگور کے مختلف مقامی نام ہیں۔ مثلاً بلیک مسک، بلیک پرنس، بلیک لینڈ
سوئیٹ، ماڈرگرن، شا سیلین۔



مائل ایسکاٹ وغیرہ وغیرہ
جن زمینوں میں تمام مینہ کا
درخت مثلاً آم، آلو، نارنگیاں
پیدا ہو جاتی ہیں بہت سے تجربے
اور تجربات کاروائیوں سے قطع
نظر کر کے مطلب کی بات گو اگر
دیکھا جائے تو یہ بتے کہ انگور کو
بعد اختتام پھل چھانٹ دینا چاہیے
انکے تھالے کھوکھری یا غیرہ کی سی
سے سنبھال کر رکھنا چاہیے۔
چھتریاں چھتریاں میں چھتریاں
ہیں۔ انگور رستہ فرستنا چاہیے۔
تا کہ خوش خراب انہوں ایام پرست
کے اخیر میں انگور بونیکا وقت نہ بنے
اکتوبر کے اخیر میں تھالے کھولنے

چاہئیں۔ اسی طرح مہینہ بھر کے قریب کھلا رکھنا چاہیے۔ پھر مندر دیویں، جیندی میں پھر تھالے
کھولیں۔ اور فردی میں جب پتیاں پھوٹنی شروع ہوں۔ اس وقت تھالوں کو نمی مٹی اور کھانا

کو ڈالکر بند کر دیں۔ جب ضرورت پانی دیں، مندرجہ ذیل کہا دکان سے میضہ ہے۔

شورہ ہمارا کہلی سرف ہمارا گوبر سفید ایک من آب یعنی چوتہ ہمارا گوبر ہمارے کہلی اور گوبر کو ہمیں سڑا میں جھوت کہا دینی منقطع ہوا اس وقت اول بوسیدہ گوبر پٹری کہلی اور گوبر کو جڑ نہیں ڈالیں۔ اوپر سے شورہ اور نمک کو علیحدہ علیحدہ پانی میں گھول کر یکے بعد دیگر ڈالیں۔ بعض تجربہ کار فرماتے ہیں۔ کہ اگر چنے کے آٹے کو گوندھ کر جڑ و نمیں لکھ دیا جاوے، اور اوپر سے نئی مٹی چڑھا دی جائے۔ تب بھی خوشے بہت لگتے ہیں۔ انگور کو حسب ضرورت پانی دیں۔ زیادہ پانی سے پھل خراب ہو جاتے ہیں۔

جب انگور کے درخت کو چھانٹنا ہو تو اس قدر چھانٹیں کہ پھل خراب کی نین پڑیاں باقی رہ جائیں۔ اور باقی سب تراشی جا دیں جب انگور کی جڑیں بہت پرانی ہو جا دیں تو انہیں نکال دیں۔ انگلستان میں انگوروں کی جڑیں استخوان سوختہ اور چھلی گھونگے وغیرہ کی کھا دینی ڈالتے ہیں۔

انگور کی سیلونکو موزی کی طرح سے ہی بہت لگھاتے ہیں۔ اور شاخوں کے پوسٹ میں اپنا کہہ دیتے ہیں۔ بہتر یہ ہے کہ جب درخت چھانٹا جائے۔ تب کپڑوں کو اچھی طرح دیکھ لینا اور اگر ہوں۔ تو انکو دفع کر دینا چاہیے۔ اوپر سے گندھک کو لہ اور چوٹے کو میکس اور پانی میں حل کر کے دو چار مرتبہ پھار پھیر دیں۔ اگر سرد پانی کی جگہ پھار سے میں گرم پانی استعمال کیا جائے۔ تو بہت بہتر ہے۔ انگور کی قلیں زیادہ تر بونی جاتی ہیں۔

خریزہ

بیلدار پھلوں میں خریزہ بھی اپنی قسم میں ایک نہایت دل پسند اور مفید پھل ہے جو کہ اس کی بہار صرف دو ڈھائی مہینہ ہوتی ہے۔ اسلئے لوگ اس کے شوق سے منتظر رہا کرتے ہیں۔ اسکا وطن ہندوستان کہا جاتا ہے۔ اور یہ ملک کے ہر حصہ میں کم و بیش پیدا ہوتا ہے۔ گوا چھا اور ناقص ہونا تخم کی تاثیر اور تقاضائے آب و ہوا پر منحصر ہے۔

خرنپہ بالعموم دریاؤں ندیوں کے کنارے یا اوریت میں بہت اچھا اور شیریں پیدا ہوتا



ہے۔ اسی لئے دریائے گنگا جمنائے
دونوں طرف کنارے کنارے لاکھوں
من پیدا ہو کر فروخت ہوتا ہے۔ کہتے
ہیں۔ کہ حیدر آباد کن اور صوبہ مدس
کے خرنپے اتنا درجہ کے بد ذائقہ ہوتے
ہیں۔ اور صوبہ بنگال اور بہار کے خرنپے
بھی ناقص کہے جاتے ہیں۔ بشہور بات

ہے کہ لکھنؤ کے خرنپے کے برابر دنیا کے پردے میں کسی جگہ کا خرنپہ اچھا نہیں ہوتا۔
ہم تجاب میں کئی مقامات ایسے ہیں جہاں کے خرنپے ہر آئینہ قابل تعریف ہیں۔ جلالپور
کے مقامات میں جو خرنپہ پیدا ہوتا ہے۔ اسکی خوشبو اور حلاوت بہت اچھی ہوتی ہے۔ لکھنؤ
کے ضلع میں تحصیل قصور کا خرنپہ اچھا ہوتا ہے۔ مؤیرہ اسماعیل خاں کے فوارح میں خرنپے
ایسے شیریں اور خوشبو دار ہوتے ہیں۔ کہ ایک طرح کابل کا سردا انکے آگے گرد ہے بہر حال
لکھنؤ کے سفیدے اور چٹتے قابل رشک ہیں۔ یہاں کے بچوں سے باہر تجربات شروع
کئے گئے ہیں۔ گو ابھی کامیابی نہیں ہوئی۔ مگر جنس کی پیداوار اور ذائقہ میں محفول ترقی
ہوتی ہے۔

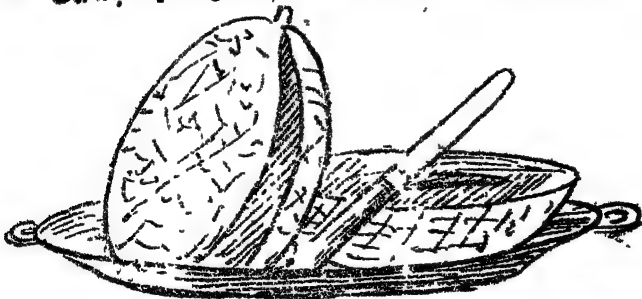
خرنپہ کی کاشت کیلئے اگر زمین موزوں نہ ملے۔ تو بہتر ہے۔ کہ اسکے لئے بنالی جائے۔
پہلے زمین کو خوب ہل جوت کر نرم کرنا چاہیے۔ بعد ازاں دیا یا کسی ندی کی بالو آمیز ریت چھانکر
بقدر سم اچھ سطح زمین پر پھائی جاوے۔ پھر فیٹ کے قریب اگر ہی اندر فیٹ کے
قریب چڑی دریاں کہو دی جاویں۔ ان دریاؤں میں بالو آمیز مٹی ڈال کر زج بونے چاہئیں
یا پیٹری اکھاڑ کر بونی جائے بہر حال دونوں صورتوں میں ہل تین سے پہلے ہونوں کا

آپس میں چاروں طرف سے دس دس فیٹ کا فاصلہ ہونا چاہیے۔ پانی صرف ایسوت دینا چاہیے۔ جبکہ اشد ضرورت ہو۔

اکثر بیلوں پھلوں اور پتوں کو کھڑا لگ جاتا ہے۔ اسکے دفعیہ کی بہترین ترکیب یہ ہے کہ تینا کو ادر میٹنگ کو گڑ میں ملا کر پودے کی جڑوں میں ڈال دیں اور تینا کو کو پانی میں گھول کر اس سے بیلوں اور پتوں کو نہلا دیں۔ خمر پڑہ تخم سے بوئے جاتے ہیں۔

سردا

سردا کو خمر پڑہ کی ایک قسم ہے۔ مگر خمر پڑہ سے اسے کوئی مناسبت نہیں یہ شکل میں اصل سردا اور قد میں بہت بڑا اور کسی قدر مہا۔ انتہا درجہ کاشیر میں اور بہت خوشبودار ہوتا ہے سردا افغانستان اور بلوچستان کے علاقے سے آکر ہندوستان میں فروخت ہوتے ہیں۔ لاہور میں میوہ فروشن کی دوکانوں پر بہت آتے ہیں رات کے دنت انکو منہ سے یں سپٹ کر چھپکھپکائی دیا جاتا ہے۔ بہت سے خوائجے والے انکی قاشیں کر کے پیسے پیسے بیچ دیتے ہیں



تحقیقات سے ثابت ہوا کہ سردے سرد مقامات میں پیدا ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ جگہ مرطوب نہ ہو۔ اور کثرت بارش سے پودے محفوظ رہ سکیں۔ لفٹڈ پاگن کی رائے ہے۔ کہ مالک یورپ سین ہوسون کی طرح ہندوستان کے سرد مقامات میں سرد خانے بنائے جا دیں۔ جنہیں حرارت آفتاب اور روشنی توجہ سے یکساں بارش کے گزند سے بچے ہیں۔

سروے خانے اسطور پر بنائے جائیں کہ انکی مشرقی اور مغربی دیواروں میں اسطرح شیشے کی جڑے جاویں کہ دن بھر سورج کی شعاعیں اندر داخل ہوسکیں۔ ان مکانوں میں سطح زمین سے ایک فٹ اور پر تک شیشے نہ لگائے جاویں۔ انکے شیشہ دار دروازے دکن کے رخ ہونے چاہئیں۔ اور ایک غیشہ دار کپڑ کی شمال مدیہ ہوتا کہ جس نہ پیدا ہو جائے سرو خانے کے اندر کی زمین نہ خیز ہونی چاہیے۔ جس میں پودوں کی غذا خاطر خواہ ہو۔ اسیں بطور کہا د چونہ۔ پوٹاس۔ خاکستر۔ آتھواں۔ سوختہ اور سیس گہو لکڑا نا چاہیے۔ سروے کے پودے کی جڑوں میں کھلی کو بار یک کر کے اور اسیں کبوتر کی بیٹ لاکر ڈالنے سے بہت فائدہ تصور ہے۔ نیز اگر سڑی ہوئی چٹی کی کھاد دینی منظور ہو۔ تو اسے محلول شوڑ کے ساتھ ڈالیں۔ یہ کہا د بہت اچھی ہے مگر شورہ کی مقدار زیادہ ہو سیکو مگہ اسیں پوٹاش کا جزو زیادہ ہوتا ہے۔ اور سروے کی پیدائش اور تغذیہ کے لئے پوٹاش ضروری چیز ہے۔

پیاری مقامات میں اپریل کے آخری آٹھ دس دنوں میں سروے کے تخم بونے چاہئیں۔ بونے سے پہلے بچوں کو ۴ گھنٹہ تک آب کیس محلول میں جھگو دیں پھر دیکھیں بیج بونے جاویں۔ جب پودے پھوٹ آویں تو پتوں کے درمیان نکلیں نوچ ڈالنی چاہئیں۔ اسطرح سے پھل اچھے پیدا ہونگے۔ کیونکہ مالہ بھلونی جانہ زیادہ ہوگا۔ ۱۰ ہفتوں میں سروے پختہ ہونے لگتے ہیں اسوقت سردیایا پلو کو زیادہ نمی سے بچانا چاہیے۔ جس دن گرمی زیادہ ہو۔ اسدن سروے ٹھلنے کی کپڑ کی کھلی رہنی چاہیے تاکہ ہوا کا تبادلہ ہوتا رہے۔ اگر سروے کے پتے زرد پڑ جاویں یا خراب ہو جاویں۔ تو انکو فی الفور علیحدہ کر کے ہر جینیکس۔

فرمنجوسا صاحب لکھتے ہیں کہ انہوں نے فیروز پور میں کابل قسم کا سردا اپنے باغچے میں تیار کر لیا تھا۔ مگر چونکہ ان میں سروے کی کاخت کی نسبت کئی ضروری ہدایات

کہتے ہیں۔ دہی ہدایات پنجاب اور مالک تہہ اگر وہ داد دھکیلے کار آمد ہیں۔ صرف تخم
ریزی کا زمانہ بنگال سے دو ہفتہ بعد رکھنا چاہیے۔

سردے بونے کیلئے کھلی اراضی منتخب کرنی چاہیے۔ جسکے کی طرف آڑ نہ ہو۔ اور سیمیں $\frac{1}{8}$
حصہ بالو اور $\frac{1}{4}$ حصہ چٹنی مٹی ہو۔ دریاں جو تھریزی کیلئے کہو دمی جاویں۔ ۲ فٹ گہری
ہوں اور انکا قطر دو ڈھائی فٹ سے کم نہ ہو۔ ہر ایک درمی کا آپس میں چار یا چھ فٹ فاصلہ
ہو۔ بیج بونے کے پہلے نصف حصہ مٹی میں گھوڑے کی لید یا گوبرڈا لکڑیوں میں ڈالت
چاہئے۔ نصف بلج میں بیج بونے جاویں۔ بیج نکو بونیکے قبل ۴ گھنٹہ گرم پانی میں تر کریں
پھر انکو کپڑے یا مٹی میں رکھیں تاکہ وہ پھوٹ نکلیں اسوقت انکو دریوں میں ایک ایک
فٹ کے فاصلہ پر بونا چاہیے۔ ڈیڑھ انچ زمین میں بیج یوں کافی ہے۔ ہوتے ہی خوب پانی
دیا چاہیے۔ اور ہر روز دیتے رہیں۔ تاوقتیکہ پودے زمین سے اٹھتے نہو جاویں۔ جب
شاخیں گہنی ہونے لگیں۔ یا کوئیلں بہت پھرتیں تو انہیں گرہ کے مقام سے نوچا جائیے
تاکہ متونکا بہت ڈبیر نہ لگ جائے۔

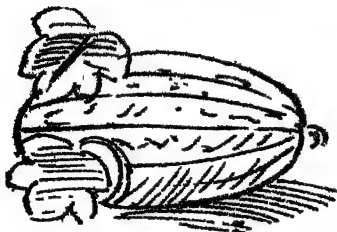
اگر کیرے لگنے لگے تو چرنے۔ راکھ اور تینا کو پانی میں گھول کر پودوں پر خوب چھڑکیں۔ تاکہ
پتے اور شاخیں بدل جاویں۔ اور پودوں کے سام بندہ نوں سردے کے بیج نکو مان کر کے
یعنی لاکھ میں ملکر تاکہ آلائش سے پاک ہو جاویں بیشوئیں بند کر کے راکھ چھڑکیں۔ ڈاٹ
ایسی مضبوطی سے لگاویں۔ کہ ہوا کا اندر داخل نہ ہو سکے۔

یہ محاذ ہے کہ سردے کے کھیت کے ارد گرد خرپڑے یا ناقص قسم کے سردے نہ بننے
جاویں۔ ورنہ سردے کی فصل پر خراب اثر کرے گا۔

پھوٹ

پھوٹ خرپڑہ کی ایک ادنی قسم ہے۔ چونکہ یہ موسم برسات کے قریب ہوتے ہیں۔ اسلئے
بیجاری کے خوف سے اسے کم استعمال کرتے ہیں۔ یہ کہہ نیچے قابل نہیں ہوتی۔ البتہ مہم قاتل

لوگ انہیں بوٹے اور استعمال کرتے ہیں پھسکی اور بذائقہ ہوتی ہیں۔ جو ترکیب خرچہ کے
بونیکی ہے۔ وہی ٹھوٹ کیلئے



بلکاس کیلئے کہاؤ لٹے یا زمین
درست کرنے اور زیادہ تر دو کرنیکی
ضرورت نہیں ہے۔ معمولی نگہداشت
سے یہ پیدا ہو جاتی ہیں۔ بعض بھرت
دندن میں دو دو تین تین میر ہوتی

ہیں۔ بعض کا چھلکا زرد ہوتا ہے۔ البتہ دہلی میں ایک نازک اور چھوٹی قسم کی پھوٹ ہوتی
ہے۔ جنہیں خواجہ مالے بطور چاٹ تک مچ مصالحہ اور کھٹائی لگا کر بیچتے ہیں۔

تربوڑ

تربوڑ ایک عام چیز ہے جسے شاید ہی کوئی ایسا ہوگا جو نہ جانتا ہو اسکی وضعلیں
ہوتی ہیں۔ ایک کاک کے قریب اور ایک بیسا کہہ جیٹھے میں یہ ہی رگستان کا خواہشمند
ہے۔ ریٹلی زمین میں یہ اچھا پئید ہوتا ہے۔ چنانچہ سنا ہے۔ کہ رگستان عرب کے تربوڑ کمال
درجہ کے شیریں اور بڑے قدر کے ہوتے ہیں۔ انکو اگر تراش کر تھوڑی دیر رکھ دیا جاوے۔
تو مصری کے ٹورے جیسے پہاڑیوں کی سطح پر جم جاتے ہیں۔ تربوڑ بڑے ٹوٹے سے لیکر
بڑے ٹکے کے برابر تک ہوتا ہے۔ فرخ آباد کے تربوڑ



کی نسبت مشہور ہے۔ کہ دو تربوڑ ایک بیٹگی میں شکل
سے چلتے ہیں۔ راجپوتانہ اور بیکانیر کے نواح میں
تربوڑ کو بیٹے کہتے ہیں۔ اور وہ بہت شیریں
ہوتے ہیں۔ اور دلاں کے انگوٹھ شربت کا کام دیتے
ہیں۔ بعض رنگ میں تربوڑ دھڑ سے سفید نکلتے ہیں۔

بعض سرخ گلابی۔ اور بعض نرمی مائل سفید بعض نیلے سرخ سیاہ ہوتے ہیں۔ اور بعض نیلے سرخ و سفید۔ سنا ہے کہ صوبہ اودھ میں تربوز مولیٰ کی طرح لمبے اور اس کے ہم شکل ہوتے ہیں تربوز کے بیج بوکر پانی دینے سے غافل نہیں ہونا چاہیے۔ چونکہ تربوز کی پھلیں دور دور تک پھیلتی ہیں۔ اس لئے بیج زیادہ فاصلہ پر پڑنے چاہئیں۔ تاکہ بلیں گنجان نہ ہو جائیں۔ تربوز بالعموم ایسی زمین میں بونے جلتے ہیں جس میں ریت کا جز زیادہ ہو اگر نہ تو ڈالنا چاہو اور دوسرے ایسی زمین انتخاب کجاتی ہے۔ جو کچھ عرصہ برسات میں نہ آ رہی ہو۔ ندیوں کے کنارے بھی تربوز بہت بونے جاتے ہیں۔ بیکانیری تربوز نیلے بیج حامل کر کے اگر بونے جاویں۔ تو کامیابی کی صورت ممکن ہے۔ اس کے بونے کی ترکیب معمولی ہے۔ البتہ تخم کے انتخاب میں یہ خیال رہے کہ وہ بہت بڑے یا ضام نہ ہوں۔

پانی کے پھل سنگھارہ

سنگھارہ ایک آبی پھل ہے۔ جو قریب قریب ہندوستان کے ہر حصہ میں پیدا ہوتا ہے اس کی کاشت بالعموم کھار زیادہ کرتے ہیں۔ سنگھارے کا کئی طرح استعمال ہوتا ہے۔ کچے بھی کھائے جاتے ہیں۔ اور اناج بالکل بھی اور خشک کر کے اس کا آٹا پیسا جاتا ہے۔ جسے اہل ہند و برت کے زمینیں زیادہ استعمال کرتے ہیں۔ سنگھارے کے آٹے سے مسٹھیاں بھی بنتی ہیں۔ اور بعض حلوائی بڑی میں اس کی بیئرٹش کر دیتے ہیں۔

سنگھارہ صورت میں سیاہ اور خار دار ہوتا ہے۔ شکل اس کی ٹکونی ہوتی ہے۔ اور اس کی پھلیں پانی میں پھیلتی ہیں۔ سنگھارے کی پھل سے جو بڑا در تالابوں میں بونی جاتی ہے جکا پانی پاؤں چہ مہیت تک خشک ہو۔ نہ تالابوں کے خشکے لیکر سنگھارے بوندیتے ہیں۔ اس کی جڑیں تالاب کی تہ میں کچھ چڑھیں ہوتی ہیں۔ مگر پانی اوس پتے پانی پر چھائے رہتے ہیں۔

اساڑھ کے مہینے میں اسکی بیلیں ہوتے ہیں۔ کنوار کے مہینے میں سنگھاڑہ ہوتے ہیں۔ انکو محنت کرنی پڑتی ہے۔ تالاب میں دیر تک کہیں کریدو گنو سنہاڑہ لٹا۔ کپڑے مکوڑو گنو گول

کو دور کرنا پڑتا ہے۔ جہاں پانی عمیق ہو

وہاں گہڑوں پر تیر کر جاتے ہیں۔ سنگھاڑہ

کی بیلوں سے گاچیاں بھونکتی ہیں۔ ان گاچیوں

کو بھفاظت تمام تروتازہ رکھا جاتا ہے۔

اگر خراب ہو جاویں تو بیلوں میں نقص آجاتا

ہے۔ جس تالاب میں متواتر سنگھاڑے

بوسے جا دیں۔ انکو وقتاً فوقتاً صاف

بھی کرانا ضروری ہے۔ کیونکہ سنگھاڑے سے کچھ بہت پیدا ہو جاتا ہے۔ اور
توجہ نہ کی جائے۔ تو تالاب سے ہاتھ دھو بیٹھنا پڑیے۔ تھوڑے ہی عرصہ میں تالاب خود
غود کچڑ سے بھر جاتا ہے۔

کنول گٹا

کنول کے پھول اور بیونکے میان سے شاید ہی کوئی شاستری اور ہندو کی کتاب ہوگی

جو خالی ہوگی۔ شاستری میں اسکے درجنوں نام ہیں اور عالمان علم نباتات کی تحریروں سے

پایا جاتا ہے۔ کہ کنول کی سودو سوا قسم سے کم نہیں ہوگی اس کتاب میں ہمیں اسکے پھولوں کی

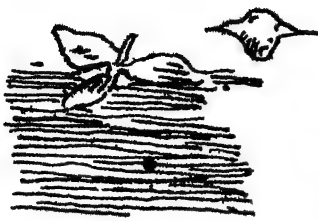
خوبیوں سے سروکار نہیں ہے۔ بلکہ اسکے پھل کی شان میں کچھ لکھنا ہے۔ جنہیں کنول گٹے کہتے

ہیں۔ ویسی طبیب انہیں ادویات کے کام میں بہت برتتے ہیں۔ کچھ کنول گٹے بہت شوق

سے کھائے جاتے ہیں۔ گٹے ایک چھتری نمائندگی کے اندر ہوتے ہیں۔ انکے سرے اوپر سے

نایاں ہوتے ہیں۔ کچھ گٹے سبز ہوتے ہیں۔ اندر سے مغز کے دو دھسا نکلتا ہے۔ جو بہت شوق

ذائقہ اور شیریں ہوتا ہے۔ گرمی کے موسم میں کچھ کنول گٹے لاہور میں دہقانوں کو لاکر بہت بیچتے



ہیں۔ انکو ایک خاص ترکیب سے بھونا جاتا ہے۔ اور اس وقت انکا نام مکھانا ہو جاتا ہے۔ جو نہایت قیمتی اور لذیذ شے ہے۔ یہ پٹھانوں میں پڑتا ہے۔ اور دودھ میں ڈال کر کہیں تانی جاتی ہو کر کنول جن تالابوں میں ہوتا ہے۔ وہاں اگر کچھ عظیم نقصان نہ پہنچے۔ تو صدیوں رہتا ہے۔ اگر ہونا چاہیں۔ تو کنول گئے کو گیلی مٹی کے گوندے میں۔ کہکر تالاب میں پھینک دیتے ہیں۔ پھر غود بخود کنول سطح آب پر اپنا راج کر لیتا ہے۔ ایک صاحب بہادر لکھتے ہیں کہ چین اور مصر میں یہ بجائے باداموں کے کہائے جاتے ہیں۔

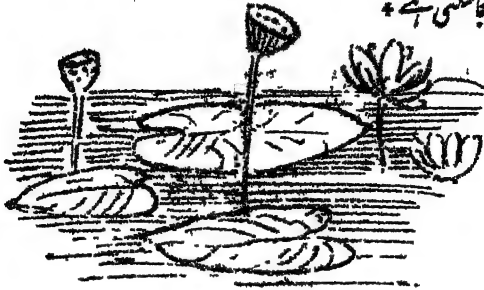
کسیر و کسیر

کسیر وہی حقیقت ہوتے کی نس میں سے ہے۔ موصفا گھاس کی جڑوں میں سے نکلتا ہے۔ اور کسیر و قد اور وزن میں کتر ہوتا ہے۔ مگر خوشبو میں زیادہ ہوتا ہے۔ وہ ادویات کے کام میں آتا ہے۔ اور یہ کہاں کے شمالی ہند میں کسیر و میرٹھ کا مشہور ہے۔ اور وہیں سے دور دور جاتا ہے۔ چونکہ موسم گرما میں آتا ہے۔ اس لئے کئی طرح استعمال کیا جاتا ہے۔ کچے کہاتے ہیں۔ بخور کر کہاتے ہیں۔ اور لوہا لکڑی کا شربت بنا کر بھی پیتے ہیں۔ قد میں بڑے بیر کے برابر ہوتا ہے۔ گرنگت سیاہ ہوتی ہے۔ اور جلد کھردری۔ ایک صاحب اسکے بونے کی ترکیب یہ لکھتے ہیں۔ کہ تالاب کے کنارے صفوڑی سی جگہ کا پانی خالی کر کے اس میں گڑھے کھود لیں۔ بورلین میں کھڑا بھر دیتے ہیں۔ اور ہارونک اسکو خشک ہونے دیتے ہیں۔ من بعد ان میں درخت کی جڑیں لا کر کاڑ دیتے ہیں۔

لوکے نی آ۔ لے نی فلیا

چونکہ اس پھل کا کوئی ہند می یا اردو نام موجود نہیں۔ اس لئے اسکا لاطینی نام لکھا جاتا ہے۔ اسے ساحل کار و منقل اور مالابار کا متوطن کہتے ہیں۔ اس درخت کو کلک کے سرکاری بلغم میں لگایا گیا تھا لیکن کامیابی نہیں ہوتی۔ اگر کہیں تجربہ کیا جائے تو ممکن ہے کہ درخت بارور ہو۔ اسکے پھل کے اندر سے ایسا مغز نکلتا ہے۔ جسے شیریں بادام

سے تشبیہ دیا جاسکتی ہے +



اقسام فواکہ خشک مونگ پھلی دریا چھٹی بادام

مونگ پھلی کا اصل وطن جنوبی امریکہ کہا جاتا ہے۔ جنوبیہ آب ہندوستان میں عام طور پر پیدا ہو سکتی ہے۔ اور ہوتی ہے۔ اسکی پھلیاں زیر زمین پیدا ہوتی ہیں۔ اسیلئے اس کا ارتھ نٹ اگر نری نام۔ کہا گیا ہے پھلی کی صورت گولی۔ لمبی مگر چھوٹی ہوتی ہے۔ ہر ایک پھلی میں دو تین دانے نکلتے ہیں۔ ان دانوں کے اوپر بادام کی طرح سرخ چھلکا ہوتا ہے۔ اور اندر سے سفید مغز بھی بادام کی طرح نکلتا ہے۔ انکو جنس بہاڑ میں جوڑ کر کہتے ہیں۔ اور اکثر ایسے ہی اڑا جاتے ہیں۔

ماہ جون میں مونگ پھلی پھرتی ہے۔ اور جنوری میں پھلیاں خوب پک جاتی ہیں۔ اس وقت زمین سے کھود کر نکال لائی جاتی ہیں۔ پھر پختہ ہو جاتے ہیں۔ کہ جب فصل ختم ہو جائے تو اچھی طرح پودوں کی جڑیں کھود کر چھین لیں۔ وہ خوب خشک کر لیں۔ اور فصل خواب ہوئی۔ دوسرے سال پھر ختم ہونے کا کرنا چاہیے۔

اسکے بونیکا عمل یہ ہونا چاہیے۔ چھلکے نہ لیں۔ کو خوب ہرست کروم اور ہول کر لیا جائے۔ پھر ایک ایک فیٹ کے فاصلہ پر پڑ پڑ کر بونیکا میں جسب ضرورت پائی دیں۔ زمین اسکے

ہونے کیلئے ایسی انتخاب کرنی چاہیے جس میں چکنی مٹی اور بالوکا جزو ہو +

اخروٹ

اخروٹ کا درخت میانہ قد کا ہوتا ہے۔ اور پتے خوشہ دار اور بڑے بڑے ہر پتے میں
لے ہندوستان کا متوطن کہا جاتا ہے۔ ماہ پانچ میں اسکے پھولوں کے خوشے نکل آتے ہیں
جو سفید اور نازک ہوتے ہیں۔ جولائی کے اخیر میں اخروٹ پک جاتے ہیں۔ اور پھر پھل آ جاتا
ہے۔ لیکن پھل نہیں لگتے۔ اخروٹ کے پودے سے درخت تیار ہو جاتے ہیں۔ پہاڑوں
کی زمین کو اسکے پتہ کی کچھ صلاحیت حاصل ہے۔ میدانی علاقوں میں شکل درخت دو تین
فیٹ تک بلند ہوتا ہے +

اخروٹ ولایتی

اس درخت کو ہندوستان کے میدانی حصوں میں پیدا ہونے کی صلاحیت حاصل ہے
البتہ صرف شمالی ہند کے پہاڑی مقامات میں پیدا ہوتا ہے۔ لیکن یہ پھل ایسے شراب ہوتے
ہیں۔ کہ ولایتی اخروٹ کا کچھ بھی مقابلہ نہیں کرتے کئی جگہ سردی باغات میں اسکے
درخت لگائے گئے۔ مگر سردی کا یہ درخت آگے برابر ہوتا ہے۔ اور پھل کے لگانے
سے پیدا ہو جاتا ہے۔ پہاڑی مقامات میں اگر اسکا اور تجربہ کیا جائے تو مضائقہ نہیں
مگر میدانی حصوں میں تجربہ کرنا فضول ہے +

پستہ

پستہ کا اصل وطن ملک شام کہا جاتا ہے۔ لیکن یہ بصرہ میں بہت پیدا ہوتا ہے
کابل میں پستہ پیدا نہیں ہوتا ہے۔ بلکہ بلخ سے آتا ہے۔ فریمبر صاحب لکھتے ہیں۔ کہ
ڈاکٹر لنڈھی ستورٹ صاحب کا بیان ہے۔ کہ پنجاب میں سلسلہ کے پہاڑوں میں
پستہ کے درخت دیکھے گئے ہیں۔ لیکن یہ نہیں لکھا۔ کہ آیا پھل بھی لگتے ہیں یا نہیں لگتے
ہے۔ کہ نقل پستہ کے درخت ہوں جو صورت میں ملتے ہوں۔ لیکن اصل کچھ اور ہوتا

کلکتہ کے سرکاری باغ میں اپنے کے درخت لگا کر تجربہ کیا گیا تھا لیکن تاہم ہوں کہ ہندوؤں کے پہاڑوں میں اگر اس درخت کا لگانا تجربہ کیا جائے۔ تو ممکن ہے۔ کہ کسی نہ کسی جگہ ضرور کاجی ہو۔

بادام

بادام ایک اعلیٰ درجہ کی شے ہے۔ علاوہ خوش ذائقہ ہونے کے مقوی اور مفرج ہے اعلیٰ ہند اسے ادویات کے نسخوں میں استعمال کرتے ہیں۔ ہندوستان میں بادام خالص سے آتا ہے۔ کلکتہ اور شمالی ہند میں کئی جگہ اسکے درخت بوکر تجربے کئے گئے ہیں۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ البتہ دو چار مقامات میں کچھ درخت نشوونما ہوئے اور برے بھلے کچھ پھل بھی لگے۔ مگر وہ کسی شمار و قطاریں نہیں ہیں۔ یاد رہی فرنگی صاحب لکھتے ہیں۔ کہ فیروز پور میں انہوں نے باغچہ میں بادام کے درخت لگائے تھے اور وہ لگانے سے تیس سال بعد بار آور ہوئے تھے۔ درخت نہایت خوشما تھے۔

اسکے بونے کی ترکیب یہ لکھی گئی ہے۔ کہ دانہ بادام کے پوست کو توڑ کر زمین میں گاڑ دیجئے ہیں۔ اگر آگ آیا۔ تو چار جڑیں بکڑ لیتا ہے۔ جو مضبوطی کے ساتھ دور تک پھیل جاتی ہے۔ اسے ایک جگہ سے اکھاڑ کر دوسری جگہ نہیں لگانا چاہیے۔

بوتے وقت بیج ایک جگہ تین تین چار چار بونے چاہئیں۔ تاکہ قوی پودے کا انتخاب کا موقعہ ملے۔ کمزور پودے اکھاڑ کر پھینکیں +

اصل بات یہ ہے۔ کہ بادام کا پیدا ہونا تاثیر زمین اور آب و ہوا پر منحصر ہے مگر لگانا تجربوں سے کامیابی کی امید کیجا سکتی ہے۔

دلی بادام

اس درخت کو ہندوستان کا موطن اور مخرجی کہا جاتا ہے۔ درخت بلند قامت ہوتا

ہے۔ اور اسکے پتے نہایت سبز اور خوشنما ہوتے ہیں۔ پھل کا مغز خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ پتلے اسے پانی میں ڈال دیتے ہیں۔ اور پھر نکال کر کہاتے ہیں۔ سال میں دو بار پھلتا ہے۔ ماہ مئی اور نومبر میں اسکی بہار ہوتی ہے۔ بڑے بڑے باغوں میں اسے لگایا گیا ہے۔ کچھ تماشے اسے حاصل کر سکتے ہیں +

بجلی بادام

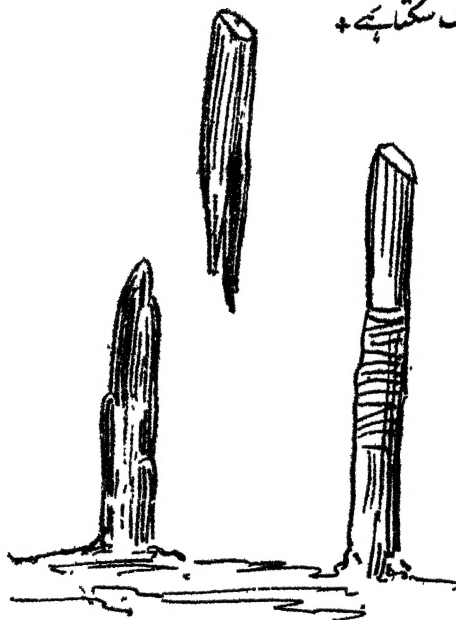
یہ میوہ بادام کی ایک قسم ہے۔ اسکا وطن ہندوستان اور جزائر عرب الہند کہا جاتا ہے۔ میجر ڈوروی فرماتے ہیں کہ یہ دکن میں خوب تناور پیدا ہوتا ہے۔ اور اسکا درخت خوبصورت قابل دید ہوتا ہے۔ اور وہ زیادہ اسکی نسبت کچھ نہیں کہتے۔ کلکتہ کے سرکاری باغ میں اسکے تجربے ہوئے۔ مگر کامیابی نہیں ہوئی۔ کہتے ہیں کہ اسکے پھولوں سے اچھی خوشبو نکلتی ہے۔ گواسکے دو تین درخت کلکتہ کے سرکاری باغ میں موجود ہیں۔ مگر وہ اصلی حالت پر نہیں ہیں۔ اور وہ پھل دیتے ہیں۔

فرخیر صاحب لکھتے ہیں کہ یہ درخت برہما میں بہت ہوتا ہے۔ اور بڑی تمام نشوونما پاتا ہے۔ اور ڈاکٹر صاحب کہتے ہیں کہ ہندوؤں کے کنارے خوب پیدا ہوتا ہے۔ ایک صاحب فرماتے ہیں کہ اسکے پھولوں کا مرقہ بہت اچھا ہوتا ہے۔ اور پھل کو اگر گھی میں بھونکر استعمال کیا جائے۔ تو پستہ کی مانند ہو جاتا ہے۔ اسکا پوست سخت اور دبیز ہوتا ہے اور پوست اور مغز کے درمیان سے ایک تیل نکلتا ہے جس میں ہیک اتی ہے۔ اگر دکن میں فی الواقعہ پیدا ہوتا ہے۔ تو ہندوستان کے اور مقامات میں بھی ہو سکتا ہے۔

چٹ نٹ

چٹ نٹ کی کئی قسمیں ہیں کسی کو چین کسی کو سپن کسی کو خلیج مارٹن اور کسی کو گنگا کا متوطن کہا جاتا ہے۔ ہندوستان میں یہ درخت شادو تار پایا جاتا ہے۔ اکثر اشخاص چٹ نٹ کا ترجمہ شاہ بطور کرتے ہیں +

ایک صاحب لکھتے ہیں۔ کہ دریائے ستلج کے پاس ملک ہسپانیہ کا چٹ نٹ پایا جاتا ہے۔ مگر لفظ ہریہ بات غلط معلوم ہوتی ہے۔ اسکا پھل مغز نکال کر کھایا جاتا ہے۔ پھونکر بھی آٹل میں آتا ہے کہتے ہیں کہ ذائقہ میں اسکا مغز بادام کے مشابہ ہے۔ اگر لنگ کے تو پھل کے بونے سے دھت لگ سکتا ہے +



(پہونڈ کا عمل)

صنعت و حرفت کی کتابیں

ذخیرہ صنعت و حرفت ہر چہاں حصے ۱۔ ذخیرہ صنعت و حرفت کے چار حصوں کو سبک نے تجربے سے استفادہ پیدا اور کارآمد پایا ہے کہ ہم انہیں چہاں چہاں پکڑا کر ان کی تعداد میں پہنچ چکے ہیں۔ انکی نقل میں سینکڑوں گھنٹیاں لگائیں لوگوں نے چہاں چہاں ہیں۔ مگر جو ہر دلعزیزی اور مقبولیت انکو ثابت ہوئی

ہے ہندوستان میں کسی دیگر کتاب کو حاصل نہیں ہوئی۔ اس کتاب کے تمام نسخے یورپ کی مستند کتابوں اور علمی تحریروں سے مرتب کئے گئے ہیں۔ انکے ہر چار حصوں کی ضخامت نو سو صفحے ہیں۔ قیمت ہر حصہ ایک روپیہ +

مکمل معنی خانہ { یہ بتانیلی ضرورت نہیں کہ یورپ و امریکہ کے ہندو ممالک میں کیا جاتا ہے۔ اس صنعت کی ہندوستان میں ابھی تحت ضرورت ہے۔ اس کتاب کی ادا سے ایک نوجوان بہادر شخص ہزاروں لالہوں روپیہ کما سکتا ہے۔ اس میں مرغیوں کی قسمیں انکی بیماریاں انکی پرورش وغیرہ کے حالات اور تصویروں میں درج ہیں۔ حجم ۲۳۸ صفحے قیمت ۴ روپیہ

عملی صابون سازی { تیس قسم کی دیسی و انگریزی صابون کے مختلف نسخے جنہیں اس تشریح سے درج کئے گئے ہیں۔ اس کتاب کی مدد سے ہر شخص بلا استاد خود صابن تیار کر سکتا ہے۔ ۱۸۰ صفحہ قیمت ۱۰ روپیہ

موم بتی بنانا { اس کتاب میں موم بتی بنانے کے کارخانہ کی نسبت مکمل حالات موم بتی بنانے کی مشین۔ موم کو درست کر کے کچا ملانے کے نسخے درج ہیں۔ قیمت فی جلد ۸ روپیہ

بسکٹ کا کارخانہ { اس کتاب میں بسکٹ کے کارخانے کا انتظام و نظام بسکٹ کی ایک وغیرہ تیار کرنے کی مختلف ترکیبیں۔ انگریزی و بھٹی چلا اور دیگر دلازلوں وغیرہ کی تصویریں میں مفصل حالات استعمال وغیرہ درج کئے گئے ہیں۔ یہ نہایت کارآمد کتاب ہے۔ قیمت فی جلد ۸ روپیہ

چھریاں چاقو بنانا { کم وقت میں زیادہ کام کرنے کے لئے سرایے سے ایک اعلیٰ درجہ کو کارخانہ بنانے۔ فولاد کو ابلادی دینے اور پالش کرنے مختلف مشینوں کے ذریعے سے چاقو وغیرہ اور دیگر سامان، انگریزی تیار کرنے کے نہایت کارآمد طریقے

بائشتریح دیج نہیں۔ اردو زبان میں اس صنعت کی اور کوئی کتاب نہیں ہے۔ قیمت فی جلد ۸۔
کاغذ سازی { اور ملک کو کاغذ کی سخت ضرورت ہے۔ بدینصورت ملک میں کاغذ کاغذ
 بنانے کی صنعت کو زندہ کرنے کے لئے چھوٹی سی کتاب لکھی گئی ہے۔ قیمت ۸۔

ذخیرۃ الاطباء { اس کتاب میں علم طب کی نوعیت اور قدامت پر بحث کو نیکے بعد
 ایک بیک ڈاکٹری و ہومیو پیتھک وغیرہ کی صنعت کا اظہار اور انکا
 مقابلہ علم طب کی رو سے کیا گیا ہے۔ نیز اس میں اعضا کی تفصیل اور شریح بیان کی گئی ہے۔
 حجم ۱۹۹ صفحہ قیمت ایک روپیہ (عہد)

مصنوعی تھیں اور ٹانگے لگانا { اس کتاب میں کینڈن گولڈ موز ایک گولڈ موز
 سلور بٹانیہ لیش پیوٹر تانبا پتیل وغیرہ
 دھاؤں لگانا۔ ٹانگے لگانا اور انکے متعلق دیگر واقفیت درج کی گئی ہے۔ حجم ۱۰۸ صفحہ قیمت
 فی جلد دس آنے ۱۰۔

ہر قسم کے ایش وین { ۱۲۰ نسخے اور مختلف ترکیبیں جن سے لکڑی رہے۔
 کاغذ۔ کپڑے برتن وغیرہ پر اعلیٰ ساعلے روغن
 ہو سکتا ہے۔ رنگ سبز چرموں۔ مصوروں۔ لوہاروں۔ ترکھانوں وغیرہ کے لئے بے نظیر
 مجموعہ ہے۔ اسکا ایک نسخہ سینکڑوں روپیہ سے لاکھ نہیں آ سکتا۔ قیمت ۸۔

سیمنٹ { یہ انگلستان و جرمنی کی اس مشہورہ و معروف کتاب کا ترجمہ ہے جس میں
 ۱۷۷ قسم کی اشیاء کے جوڑنے کے مصالحے درج ہیں۔ کاغذ۔ لکڑی۔
 پتھر۔ چینی۔ لوہا۔ ربر۔ سڑک مکان دیوار وغیرہ جوڑنے کے مصالحے درج ہیں۔ قیمت صرف ۸۔

(یہ تمام کتابیں کارخانہ پینہ اخبار لاہور سے مل سکتی ہیں)